Owner's Manual

30″, 36″ and 48″
Professional Dual Fuel Ranges

Manuel du propriétaire

76 cm (30 po), 91 cm (36 po) et 121 cm (48 po)
Cuisinières mixtes professionnelles

La section française commence à la page 45

Manual del propietario

30″, 36″ y 48″
Cocinas profesionales de combustible dual

La sección en español empieza en la página 87

49-85117-2
03-09 JR

monogram.com

Contents

Surface Cooking

Burners 10
Controls 9, 10
Cookware 11
Dual-Flame Stacked Burners 10
Features 9
Griddle 14
Grill 12, 13

Oven

Aluminum Foil 7, 17, 21
Baking/Roasting 19
Broiling/Broiling Guide 20, 21
Controls 9, 16, 19, 20,
.....23, 25, 26
Convection Cooking 20, 22–24
Features 9, 15
Proofing 25
Self-Cleaning Instructions 26, 27

Care and Cleaning

Burner Caps 34, 35
Burner Grates 35
Broiler Pan, Grid and Roasting Rack 29
Control Panel and Knobs 29
Cutting Board 36
Grease Troughs 36
Griddle 36
Grill 37
Lift-Off Oven Door 31, 33
Oven Heating Elements 29
Oven Lights 32
Probe 31
Sealed Burner Assemblies 34, 35
Self-Cleaning Oven Racks 30
Stainless Steel 33

Consumer Services

Important Phone Numbers 42
Model and Serial Number 3
Problem Solver 38–40
Safety Instructions 2, 4–8
Warranty 44

⚠ WARNING: If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result, causing property damage, personal injury or death.

— Do not store or use gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.

— WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS

- Do not try to light any appliance.
- Do not touch any electrical switch; do not use any phone in your building.
- Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas supplier's instructions.
- If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.

— Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

Remove packaging tape

Carefully remove all packaging, foam pads and tape.

To assure no damage is done to the finish of the product, the safest way to remove the adhesive from packaging tape on new appliances is an application of a household liquid dishwashing detergent. Apply with a soft cloth and allow to soak.

NOTE: *The adhesive must be removed from all parts. It cannot be removed if it is baked on.*

Write down the model & serial numbers

You'll find them on a label located behind the left burner knob or below the control panel which is visible when the oven door is opened.

Before sending in the registration card, please write these numbers here:

Model Number

Serial Number

Use these numbers in any correspondence or service calls concerning your range.

If you received a damaged range

Immediately contact the dealer (or builder) that sold you the range.

Trouble-shooting tips

Before you request service, check the Problem Solver in the back of this manual.

It lists causes of minor operating problems that you can correct yourself.

If you need service

To obtain service, see the Consumer Services page in the back of this manual.

We're proud of our service and want you to be pleased. If for some reason you are not happy with the service you receive, here are the steps to follow for further help.

FIRST, contact the people who serviced your appliance. Explain why you are not pleased. In most cases, this will solve the problem.

NEXT, if you are still not pleased, write all the details—including your phone number—to:

Manager, Customer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

IMPORTANT SAFETY NOTICE

- **The California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act** requires the Governor of California to publish a list of substances known to the state to cause cancer, birth defects or other reproductive harm, and requires businesses to warn customers of potential exposure to such substances.
- **The fiberglass insulation in self-clean ovens gives off a very small amount of carbon monoxide during the cleaning cycle.** Exposure can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.
- **Gas appliances can cause minor exposure to four of these substances,** namely benzene, carbon monoxide, formaldehyde and soot, caused primarily by the incomplete combustion of natural gas or LP fuels.

  Properly adjusted burners, indicated by a bluish rather than a yellow flame, will minimize incomplete combustion. Exposure to these substances can be minimized by venting with an open window or using a ventilation fan or hood.

  IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

⚠**WARNING:** *SAFETY PRECAUTIONS*

When using your appliance, follow basic safety precautions, including the following:

- **Have the installer show you the location of the range gas shut-off valve and how to turn it off if necessary.**
- **Be sure all packing materials are removed from the range** before operating it to prevent fire or smoke damage should the packing material ignite.
- **After prolonged use of a range, high floor temperatures may result and many floor coverings will not withstand this kind of use.** Never install the range over vinyl tile or linoleum that cannot withstand such use. Never install it directly over interior kitchen carpeting.
- **Locate the range out of kitchen traffic path and out of drafty locations and areas with poor air circulation.**

⚠WARNING:

- **All ranges can tip.**
- **BURNS or other SERIOUS INJURIES can result.**
- **INSTALL and CHECK the anti-tip bracket following the instructions supplied with the bracket.**

To reduce the risk of tipping the range, the range must be secured by a properly installed anti-tip bracket. See installation instructions shipped with the bracket for complete details before attempting to install.

To check if the bracket is installed and engaged properly, carefully tip the range forward. The bracket should stop the range within 4 inches. If it does not, the bracket must be reinstalled.

If the range is pulled from the wall for any reason, always repeat this procedure to verify the range is properly secured by the anti-tip bracket.

If your range has no anti-tip bracket, call 1.800.626.8774 to receive one at no cost.

⚠WARNING: *SAFETY PRECAUTIONS*

- **Use this appliance only for its intended use** as described in this manual.
- **Be sure your appliance is properly installed and grounded** by a qualified technician in accordance with the provided installation instructions.
- **Do not attempt to repair or replace any part of your range unless it is specifically recommended in this manual.** All other servicing should be referred to a qualified technician.
- **Before performing any service, DISCONNECT THE RANGE POWER SUPPLY AT THE HOUSEHOLD DISTRIBUTION PANEL** BY REMOVING THE FUSE OR SWITCHING OFF THE CIRCUIT BREAKER.
- **Do not leave children alone**—children should not be left alone or unattended in an area where an appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- **Children in walkers, or children crawling, can be attracted to the oven door handle and may grab and open the oven door.** This can result in injury from the door being pulled open on a child, or severe burns if the oven is in use and hot.
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door, control panel or cooktop.** They could damage the range and even tip it over, causing severe personal injury.
- **Do not store flammable materials in the oven or near the cooktop.**
- **Do not store plastic, flammable liquids or combustible materials on top of the optional high shelf.**
- **CAUTION: ITEMS OF INTEREST TO CHILDREN SHOULD NOT BE STORED IN CABINETS ABOVE A RANGE OR ON THE BACKSPLASH OF A RANGE—CHILDREN CLIMBING ON THE RANGE TO REACH ITEMS COULD BE SERIOUSLY INJURED.**
- **Never use this appliance as a space heater to heat or warm the room.** Doing so may result in carbon monoxide poisoning or overheating of the appliance.
- **Never wear loose-fitting or hanging garments while using the appliance.** Be careful when reaching for items stored over the range. Flammable material could be ignited if brought in contact with surface burners, burner grates or oven heating elements and may cause severe burns.
- **Use only dry pot holders**—moist or damp pot holders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let pot holders touch surface burners, burner grates or oven heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- **When surface cooking, do not touch surface burners, burner grates, grill or griddle (on some models) or the surrounding areas.**

  When using the oven, do not touch the oven heating elements, the interior surface of the oven or the exterior area immediately surrounding the door or back trim.

  These surfaces may be hot enough to burn.

  During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact, the surface burners, grill or griddle (on some models), areas near the surface burners or any interior area of the oven; allow sufficient time for cooling first.

  Potentially hot surfaces include the cooktop, areas facing the cooktop, oven vent opening, surfaces near the opening, crevices around the oven door, metal trim parts above the door or any backguard or high shelf surface.

⚠CAUTION: The inside surface of the oven may be hot when the door is opened.

- **Keep the ventilator hood and grease filters clean to maintain good venting and to avoid grease fires.** Turn the ventilator OFF in case of fire or when intentionally "flaming" liquor or other spirits on the cooktop. The blower, if in operation, could spread the flames.
- **Cook meat and poultry thoroughly—meat to at least an INTERNAL temperature of 160°F and poultry to at least an INTERNAL temperature of 180°F.** Cooking to these temperatures usually protects against foodborne illness.

⚠WARNING: *SAFETY PRECAUTIONS*

- **Do not use water on grease fires. Never pick up a flaming pan.** Turn the controls off. Smother a flaming pan on a surface unit by covering the pan completely with a well-fitting lid, cookie sheet or flat tray. Use a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flaming grease outside a pan can be put out by covering it with baking soda or, if available, by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.

  Flame in the oven can be smothered completely by closing the oven door and turning the oven off or by using a multi-purpose dry chemical or foam-type fire extinguisher.
- **DO NOT STORE OR USE COMBUSTIBLE MATERIALS, GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPORS AND LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS OR ANY OTHER APPLIANCE.**
- **Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate in or near the range. Clean grease troughs (some models) and burner pans after every use.**
- **If you smell gas,** the installer has not done a proper job of checking for leaks. You can have a small leak, and therefore a faint gas smell, if the connections are not completely tight.

  Finding a gas leak is **NOT** a do-it-yourself procedure. Some leaks can only be found with the burner control in the ON position. For your protection, it must be done by a qualified service technician. Never use an open flame to locate a leak.
- **If by some chance a burner goes out and gas escapes, open a window or a door to let the room air out.** Do not attempt to use the appliance until the gas has had time to dissipate. Follow the instructions in "What to do if You Smell Gas" on page 2.
- **Never block the vents (air openings) of the range.** They provide the air inlet and outlet that are necessary for the range to operate properly with correct combustion. Air openings are located at the top and bottom of the oven door, in the front portion of the control panel, at the rear of the cooktop and along the bottom of the range.
- **Be sure all the range and/or cooktop controls are turned off and the appliance is cool** before using any type of aerosol cleaner or cooking spray on or around the appliance. The chemical that produces the spraying action could, in the presence of heat, ignite or cause metal parts to corrode.

⚠WARNING: *SURFACE COOKING SAFETY PRECAUTIONS*

- **Do not heat unopened food containers;** a buildup of pressure may cause the container to burst.
- **Set the burner control so that the flame heats only the bottom of the pan** and does not extend beyond the bottom of the pan. Excessive flame is hazardous. The high BTU burners can easily melt cookware handles.
- **Hold the handle of the pan, using a dry pot holder,** to prevent movement of the utensil when stirring or turning food.
- **Always use the LITE position when igniting the surface burners** and make sure the burners have ignited.

⚠WARNING: *SURFACE COOKING SAFETY PRECAUTIONS*

- **Never leave the surface burners unattended at high flame settings.** Boilovers cause smoking and greasy spillovers that may catch on fire. If the burner flames are smothered by a severe boilover which affects the igniter, unburned gas will escape into the room.
- **To minimize the possibility of burns,** ignition of flammable materials and spillage, turn cookware handles toward the side or back of the range without extending over adjacent burners.
- **Always turn the surface burners to OFF before removing cookware.**
- **Carefully watch foods being fried at a high flame setting.**
- **Foods for frying should be as dry as possible.** Frost on frozen foods or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- **Use the least possible amount of fat for effective shallow or deep fat frying.** Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added.
- **Use a deep fat thermometer** whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- **Always heat fat slowly, and watch as it heats.**
- **Never try to move a pan of hot fat,** especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- **If a combination of oils or fats will be used in frying,** stir together before heating or as fats melt slowly.
- **When using glass cookware,** make sure it is designed for top-of-range cooking.
- **Do not leave any items on the cooktop.** The hot air from the vent may ignite flammable items and will increase pressure in closed containers, which may cause them to burst.
- **Do not use aluminum foil to cover the grates or line any part of the cooktop.** Doing so may result in carbon monoxide poisoning, overheating of the cooktop surfaces, or a potential fire hazard.
- **Use proper pan size—**avoid pans that are unstable or easily tipped. Select cookware having flat bottoms large enough to properly contain food and avoid boilovers and spillovers and large enough to cover burner grate. This will save cleaning time and prevent hazardous accumulations of food, since heavy spattering or spillovers left on the range can ignite. Use pans with handles that can be easily grasped and remain cool.
- **Do not leave plastic items on the cooktop—** they may melt if left too close to the vent or burner.
- **To avoid the possibility of a burn,** always be certain that the controls for all burners are at the OFF position and all grates are cool before attempting to remove them.
- **Grease is flammable.** Let hot grease cool before attempting to handle it. Avoid letting grease deposits collect in the grill or the griddle grease troughs (some models). Clean these areas after each use.
- **For proper lighting and performance of the cooktop burners, keep the burner ports clean.** It may be necessary to clean these when there is a boilover or when the burner does not light, even though the electronic igniters click.
- **After cleaning, it is important to make sure the cap and burner port are properly aligned with the burner base.** Incorrect alignment will produce poor burner performance. Never operate the burner without all burner parts in place.
- **Clean the cooktop with caution.** Avoid steam burns; do not use a wet sponge or cloth to clean the cooktop while it is hot. Some cleaners produce noxious fumes if applied to a hot surface. Follow manufacturer's directions.
- **Do not use the grill for cooking excessively fatty meats or products that can flare-up.**
- **If range is located near a window,** do not hang long curtains that could blow over the surface burners and create a fire hazard.

⚠WARNING: *OVEN SAFETY PRECAUTIONS*

- **Place the oven rack in the desired position while the oven is cool.** If racks must be handled when hot, do not let pot holder contact the heating elements.
- **Stand away from the range when opening the oven door.** Hot air or steam which escapes can cause burns to hands, face and/or eyes.
- **Never broil with door open.** Open door broiling is not permitted due to overheating of control knobs.
- **Extending the rack to its fully open position is a convenience in lifting heavy foods.** It is also a precaution against burns from touching hot surfaces of the door or oven walls.
- **When using cooking or roasting bags in the oven,** follow the manufacturer's directions.
- **Do not use your oven to dry newspapers.** If overheated, they can catch on fire.
- **Do not use oven for a storage area.** Items stored in an oven can ignite.
- **Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.**
- **Do not allow anyone to climb, stand or hang on the door.** They could damage the oven or cause severe personal injury.
- **Do not use aluminum foil to line oven bottom.** Foil may trap heat from the bottom heating element, resulting in a risk of electrical shock, fire or product damage.

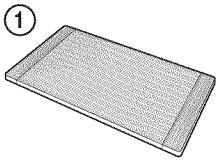
⚠WARNING: *SELF-CLEANING OVEN*

- **Be sure to wipe up excess spillage before starting the self-cleaning operation.**
- **Before self-cleaning the oven,** remove the broiler pan, grid and other cookware or aluminum foil.
- **Do not clean the oven frame seal or the door seal.** These seals are essential for a snug fit. Care should be taken not to rub, damage or remove the seals.
- **If the self-cleaning mode malfunctions,** turn the oven off and disconnect the power supply. Have it serviced by a qualified technician.
- **Do not use oven cleaners.** No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven. Residue from oven cleaners will damage the inside of the oven when the self-clean cycle is used.
- **Clean only the appliance parts specified in this manual during the self-cleaning cycle.**

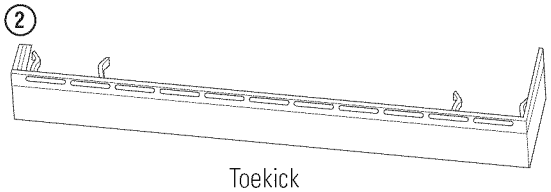
SAVE THESE INSTRUCTIONS

Design information

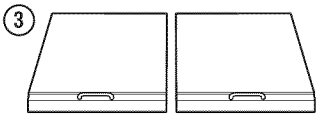
(Not all features are on all models. Appearance may vary.)



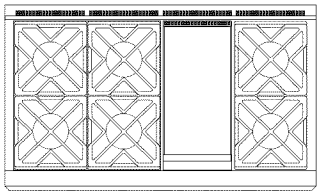
Bamboo Cutting Board



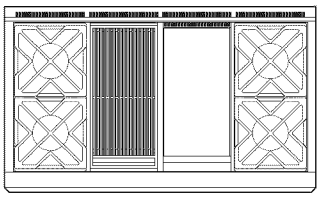
Toekick



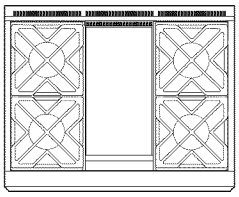
Grill and Griddle Covers



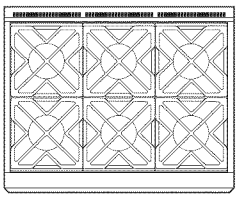
ZDP486NR, ZDP486LR–6 burners and grill
ZDP486ND, ZDP486LD–6 burners and griddle



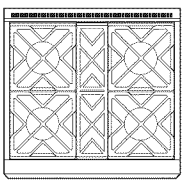
ZDP484NG, ZDP484LG
4 burners, grill and griddle



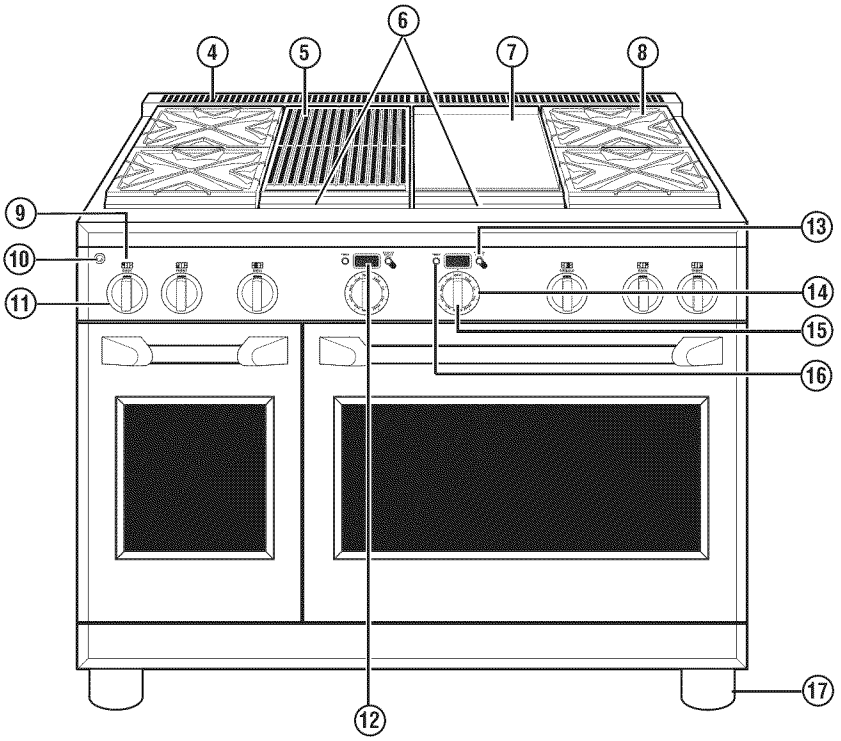
ZDP364NR, ZDP364LR–4 burners and grill
ZDP364ND, ZDP364LD–4 burners and griddle



ZDP366N, ZDP366L
6 gas burners



ZDP304N, ZDP304L



Double oven model shown includes a small oven.

	Feature Index	Page
1	Bamboo Cutting Board	36
2	Toekick	—
3	Grill and Griddle Covers	—
4	Oven Vents	17
5	IR (Infrared) Grill	12, 13
6	Grill and Griddle Grease Troughs	36
7	Griddle	14
8	Cooktop Burner Grates	11, 35
9	Burner Location Indicator	—
10	LED Bullnose Task Lighting Control	—
11	Burner Control Knob with Lighted Bezel	10, 29
12	Oven Display	16
13	Mini-Knob *(to select PROBE, TIMER or Special Features)*	16, 29
14	Oven Mode Selector	16
15	Oven Temperature Knob	16
16	Kitchen Timer	16, 27
17	Leveling System (4)	—

Electronic ignition & automatic reignition

The range is equipped with electronic ignition which eliminates the need for a standing pilot light.

The burners on this range will automatically relight if the flame goes out.

All surface burner igniters will spark and make clicking sounds when any burner is turned on. Do not touch any of the burners when igniters are clicking.

Occasionally the burners may spark if excess wind or a draft blows the flame away from the burner's flame sensor.

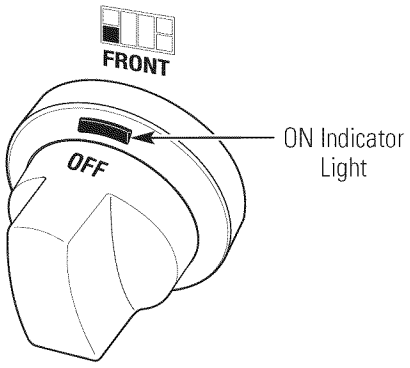
The griddle and IR (infrared) grill are equipped with Glo-Bar igniters. The Glo-Bar remains energized whenever the griddle or IR grill is in use to ensure the burner always stays lit.

In case of a power outage, you can light the surface burners on your cooktop with a match. Hold a lighted match to the burner, then turn the knob to the LOW position. **Use extreme caution when lighting burners this way.**

Do not attempt to light the grill or griddle during a power outage. The gas to these burners will automatically shut off during a power outage.

To light a surface burner

Push the control knob in and turn it **counterclockwise** to the **LITE** position.



After the burner ignites, turn the knob to adjust the flame size.

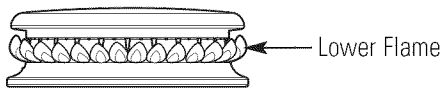
To turn a burner off, turn the knob clockwise, as far as it will go, to the **OFF** position.

- Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.
- The indicator light on each bezel verifies the burner is on. However, it should not be a substitute for visually checking the flame at the burner.

Dual-flame stacked burners

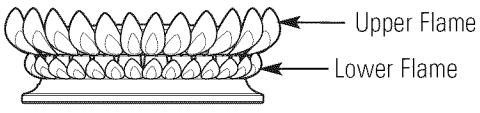
All surface burners on your range have two sets of flames stacked one on top of the other; the dual-flame burners have a lower (simmer) flame and a upper (main) flame.

When a burner is turned on, the lower flame will always light and stay on.



Simmering:

The stacked burner design provides a wide range of heat settings with which to simmer. Depending on the type and quantity of food, and pan size, the flame can be adjusted to suit your specific need. The lowest setting uses only the lower flame and can maintain delicate foods at a safe 140°F.



Cooking:

Settings from **LO** to **X-HI** will use both upper and lower flames. Use **LO** to **HI** for all purpose cooking. Use **HI** or **X-HI** (highest setting) with larger diameter cookware.

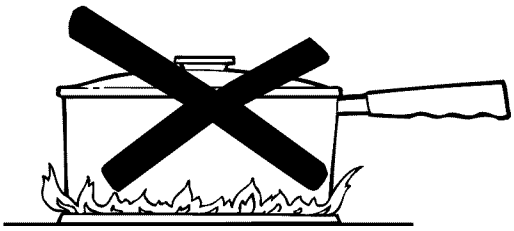
X-HI and **HI** are very high heat settings and are intended to sear foods quickly and boil large quantities of water.

How to select flame size

Watch the flame, not the knob, as you increase or reduce heat.

The flame size on a gas burner should match the cookware you are using.

FOR SAFE HANDLING OF COOKWARE, NEVER LET THE FLAME EXTEND UP THE SIDES OF THE COOKWARE. Any flame larger than the bottom of the cookware will not result in faster heating and could be hazardous.



For surface stability, 6" minimum diameter cookware is recommended. Use larger diameter cookware for heat settings between **HI** and **X-HI**.

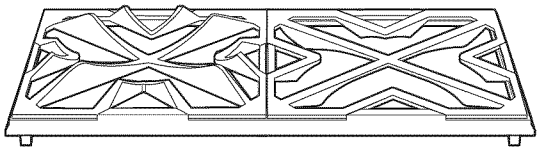
Wok cooking

The burner grates are uniquely designed to cook on either side. The flat side accommodates flat bottom cookware (stockpots, sauce pans, frying pans and flat bottom woks), while the wok side is designed to hold a wide variety of round bottom woks without the need for a separate ring.

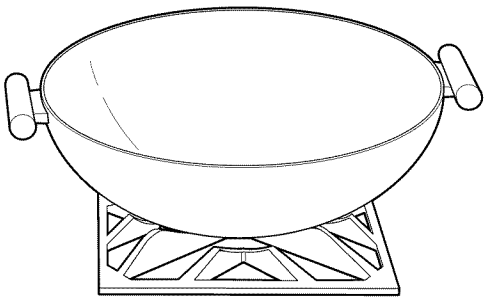
For easy access, a front burner location is recommended for wok cooking.

The front center burner is recommended for wok cooking on 6-burner 36" and 48" ranges.

⚠CAUTION: To properly fit the grate and match the flame size, the wok must be between 12" and 14" in diameter.



Wok Side Flat Side



Grill safety precautions

(on some models)

⚠WARNING: Do not leave the IR grill unattended at any time.

Grease Flare-ups:

Occasionally, during grilling, grease drippings can ignite creating minor bursts of flame for a second or two. This is normal when grilling.

The grill radiant baffle is designed to catch excess grease, limiting flare-ups.

If a flare-up becomes excessive, remove the food from the grill and lower the heat setting until the flare-up subsides.

To further reduce flare-ups, trim excess fat around the edges of steaks and chops, use hamburger that is lean, remove the skin from poultry, etc.

Use a long spatula and a non-flammable mitt when turning food on the grill.

Grill Cover:

Remove the cover before lighting the burner. For your safety, the cover must be removed when using the grill. If the cover is left in place it will become extremely hot.

Cookware:

Do not use any cookware on the grill.

Using the IR grill

Remove the cover before lighting the burner. The cover must be removed when using the IR grill.

Set the control knob to **PREHEAT**. The longer the grill is preheated, the darker the grill marks will be on the food.

Allow 5 to 15 minutes to fully preheat the grill.

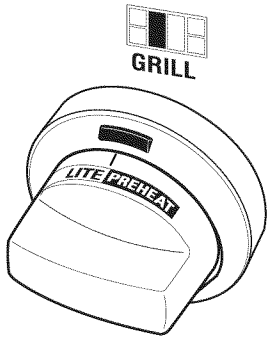
After preheat, the control knob may be set to any position between **HI** and **LO.**

Do not leave the grill unattended at any time.

The intense heat caramelizes fats and juices creating authentic barbecued flavor. The IR grill will achieve the same results as an outdoor grill.

All gas grills cook differently. Adjust cooking times and methods when using the IR grill.

Clean the grill grate, grease trough and grease basin after each use. Remove the parts for cleaning after they are cool to the touch.



NOTE: The grill will take approximately 45 seconds to ignite. Unlike the surface burners, which use electric igniters, the grill uses a Glo-Bar for ignition. It takes approximately 45 seconds for the Glo-Bar to reach temperature. Gas is only supplied to the grill once the Glo-Bar reaches temperature.

Grill grates

(on some models)

Remove the cover before lighting the IR grill.

The grill grate is reversible. Place the handle end toward the front of the cooktop.

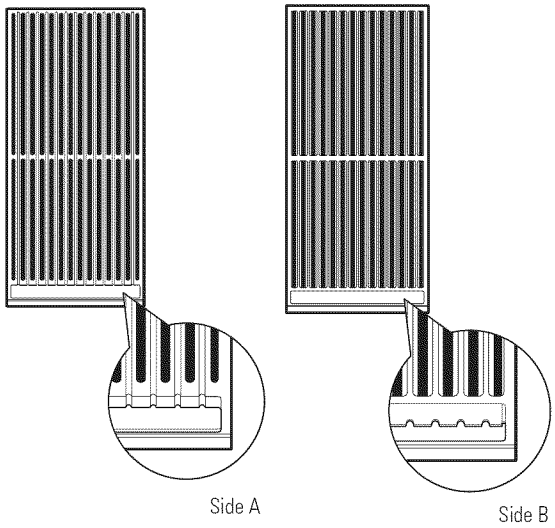
The grate will change color when subjected to the heat, and as oils cook onto the surface. This is normal and does not affect the cooking performance.

The porcelainized cast-iron grill grate does not need to be seasoned.

One side of the grate (Side A) is grooved and should be used for foods such as steak or hamburger patties. The grooves are sloped so the excess liquids and oils run toward the front of the grill and into the grease trough.

The other side of the grate (Side B) is designed for delicate foods such as fish.

Turn and move foods as needed.



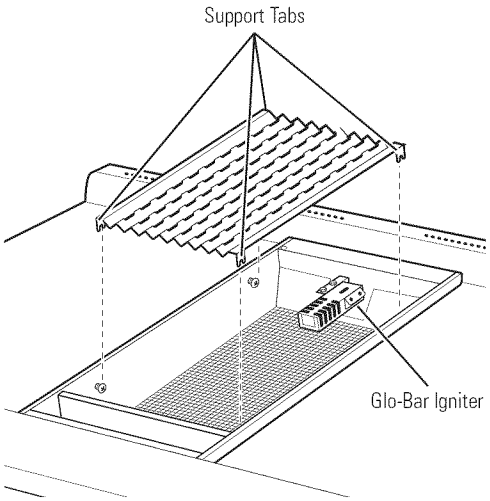
Food	Setting	Preheat
Hamburger Patties (8)	HI or LO	5 Minutes
Chicken Breast (6) (Bone side down)	LO	5 Minutes
T-Bone Steak (1-1/2" thick)	LO	5 Minutes
Salmon	LO	5 Minutes

Grill radiant baffle

Models equipped with an IR grill have a radiant baffle which distributes the heat from the burners evenly across the grill area. The grill baffle also helps to limit grease flare-ups.

The grill baffle rests on tabs in the grill opening. Be sure the baffle is secured in place by fully engaging the tabs.

IMPORTANT: Avoid contact with the igniter. It is fragile and can chip or break.



Griddle safety precautions, leveling

(on some models)

⚠WARNING: Do not allow the airflow from the griddle flue cover to be obstructed by cookware or towels.

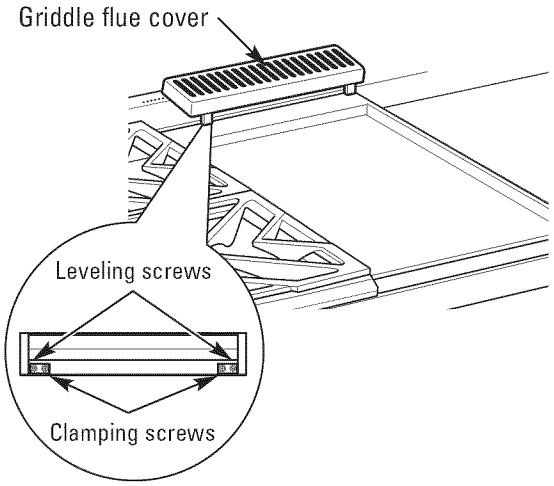
Remove the metal cover and the cutting board before turning the griddle on.

The griddle assembly should not be removed for cleaning.

Once the unit is in position, the griddle can be leveled. Remove the flue cover by lifting it straight up. Be careful not to scratch the surrounding stainless steel surfaces during removal of the flue cover.

The two inner screws are clamping screws for securing the griddle in place. Loosen these two screws before leveling. **Do not remove these two screws.**

The two outer screws are leveling screws. **Do not remove these two screws.** They can be turned to level the griddle or to provide a forward slope to help grease and oils to drain away from the food being cooked. After the first few uses, you will be able to judge the slope best suited for the foods you are cooking and personal preference.



After leveling the griddle, tighten the clamping screws to secure griddle in place. **Hand tighten screws; do not over-tighten.**

Season the griddle

Before using the griddle for the first time, it must be seasoned.

If the griddle has not been used for a period of time, it should be reseasoned.

1. Clean the griddle thoroughly with hot, soapy water to remove any protective coating.
2. Wipe the surface using a solution of 1 quart water and 1 cup white vinegar. Dry thoroughly.
3. Brush 1 tablespoon vegetable shortening evenly across the griddle. Do not use corn oil as it can get sticky.
4. Turn the control knob to 350°F for approximately 30 minutes. Turn the heat off when the oil begins to smoke. Allow the griddle to cool.
5. Repeat Step 3. Be sure to cover the entire surface with the shortening.
6. Repeat Step 4. Allow the griddle to cool. Wipe the entire surface of the griddle using a heavy cloth. Brush the surface with a very thin layer of shortening. The griddle is now ready to use.

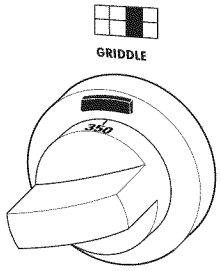
Using the griddle

The griddle surface is a combination of highly polished Type 304 stainless steel and an aluminum thermal plate for even heat distribution. It is normal for it to darken with use as oils cook onto the surface to provide a stick-resistant base or "seasoning."

The griddle is thermostatically controlled and can be set to maintain any temperature from 200°F to 450°F.

NOTE: Unlike the surface burners, which use electric igniters, the griddle uses a Glo-Bar for ignition. It takes approximately 45 seconds for the Glo-Bar to reach temperature. Gas is only supplied to the griddle once the Glo-Bar reaches temperature.

To heat the griddle, push in the control knob and turn to the desired temperature setting. The light on the bezel will glow to indicate the thermostat control is working.

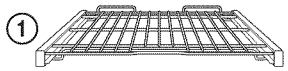


Food Item	Temperature Setting
Pancakes	375°F
Hamburgers	400°F
Bacon*	400°F
Grilled Cheese	350°F
Eggs	275°F

***NOTE:** Place bacon on a cold griddle. Do not preheat.

Design information

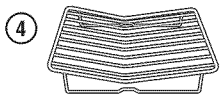
Note: Not all features are on all models.



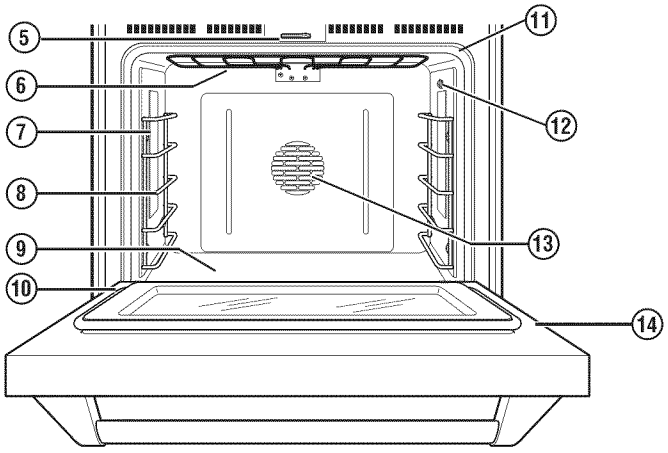
Full Extension Oven Rack

Broiler Pan and Grid

Temperature Probe



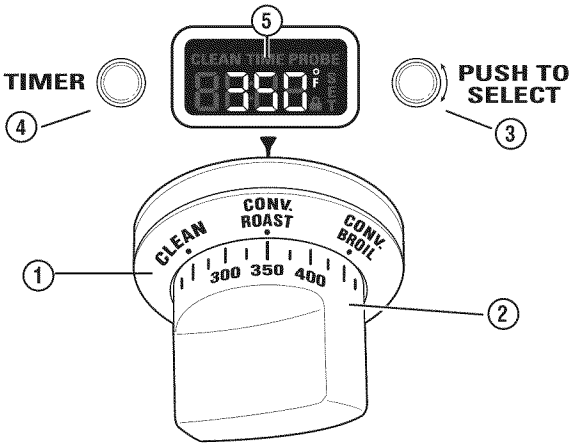
Roasting Rack



	Feature Index	Page
1	Full Extension Oven Rack(s) *— 3 in large oven* *— 2 in small oven*	18, 19, 23, 30
2	Broiler Pan and Grid	22, 29
3	Temperature Probe	24, 31
4	Roasting Rack	22, 29
5	Automatic Oven Door Latch	26
6	Broil Elements (2)	29
7	Halogen Oven Lights	32
8	Oven Rack Supports *— 5 positions in large oven* *— 4 positions in small oven*	19, 23
9	Bake Elements (2) *(under oven floor)*	29
10	Oven Door Seal	33
11	Oven Frame Seal	33
12	Temperature Probe Outlet *— right side in large oven* *— left side in small oven*	24
13	Convection Fan and Convection Elements (2) *(operate during preheating and convection cooking)*	22, 23
14	Oven Door	31, 33

NOTE: On models equipped with 2 ovens, both ovens have same features.

Features of your oven control and timer



1 **Oven Mode Selector –** *Turn outer ring to select:*

PROOF – Maintains a warm environment useful for rising yeast-leavened products.

BAKE – Select for traditional baking.

CONV BAKE – Use for convection baking.

CONV ROAST – Use for convection roasting.

CONV BROIL – Use for convection broiling.

BROIL – Select for broiling.

CLEAN – Select for the self-cleaning function. See the *Self-Cleaning Oven* section.

2 **Temperature Knob –** *Turn to select:*

Temperatures from 175°F to 550°F.

LOW BROIL – A lower broiling temperature is automatically set.

HIGH BROIL – A higher broiling temperature is automatically set.

CLEAN – The self-clean temperature is automatically set.

3 **Mini-Knob –** Turn to select and push to enter PROBE or TIMER settings. Also to adjust CLEAN cycle time.

4 **Timer Button –** Push to select the kitchen timer function. The timer does not control oven operations.

5 **Oven Display –** Displays oven functions such as oven and probe temperatures and kitchen timer.

The Oven Mode Selector (1) AND the Temperature Knob (2) must be set together in one of the following valid pairings:

Oven Mode Selector	Temperature Knob
BAKE	175° to 550°F
CONV BAKE	175° to 550°F
CONVECTION/ROAST	175° to 550°F
CONVECTION/BROIL	HIGH or LOW BROIL
BROIL	HIGH or LOW BROIL
CLEAN	CLEAN
PROOF	——

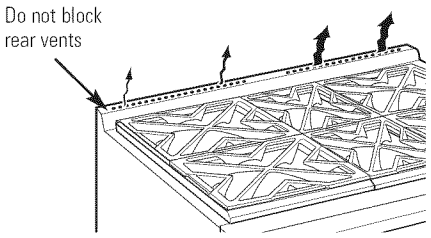
To cancel a feature, turn either the Oven Mode Selector or the Temperature knob to OFF.

To cancel PROOF, turn the Oven Mode Selector to OFF.

Rear oven vents

An internal cooling fan operates during all oven modes. The warm air from the oven is exhausted through vents located at the rear of the cooktop.

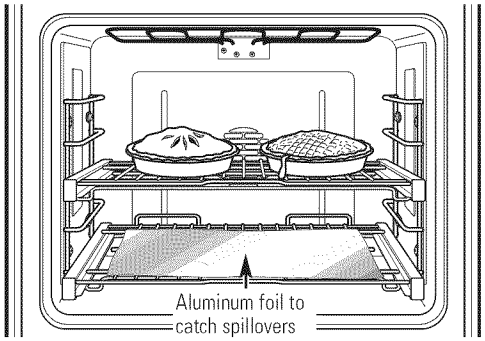
Do not allow the airflow from the rear vents to be obstructed by cookware or towels.



Aluminum foil

Never fully cover a rack with aluminum foil. This will disturb the heat circulation and result in poor baking. A smaller sheet of foil or sheet tray may be used to catch a spillover by placing it on a lower rack several inches below the food.

Do not use aluminum foil to line oven bottom. Foil may trap heat from the bottom heating element, resulting in a risk of electrical shock, fire or product damage.



Pan placement

For even cooking and proper browning, there must be enough room for air circulation in the oven. Baking results will be better if baking pans are centered as much as possible rather than being placed to the front or to the back of the oven.

Baking pans/sheets

Use the proper baking pan. The type of finish on the pan effects the amount of browning that will occur.

- Dark, rough or dull pans absorb heat resulting in a browner, crisper crust. Use this type for pies.
- Shiny, bright and smooth pans reflect heat, resulting in a lighter, more delicate browning. Cakes and cookies require this type of pan or sheet.
- Glass baking dishes also absorb heat. When baking in glass baking dishes, the temperature may need to be reduced by 25°F.

Preheating

Allow the oven to preheat before placing food in the oven. Preheating is necessary for good results when baking cakes, cookies, pastry and breads.

Full extension oven racks

⚠CAUTION: To avoid possible burns, place the racks in the correct position before turning on the oven.

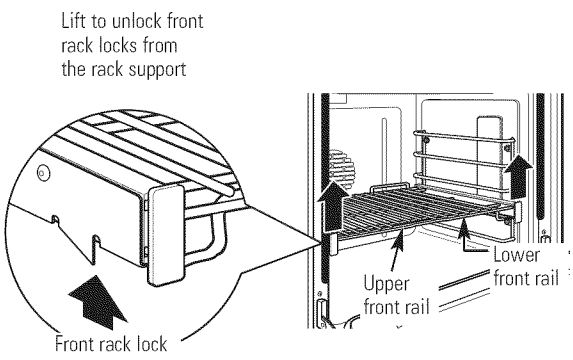
The correct rack position depends on the kind of food and the browning desired.

The racks have a frame that locks into the rack supports on both sides. Once the frame is locked into place, always pull the rack out, by its upper front rail, to its full extension stop position, when placing or removing cookware.

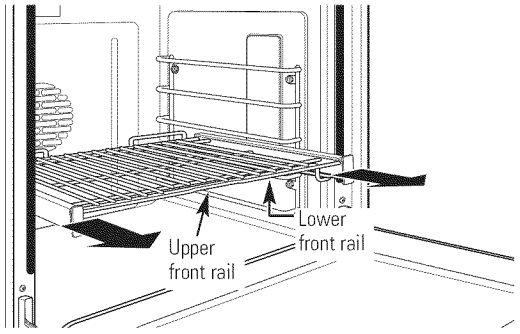
Remove and replace oven racks

To remove a rack:

1. Make sure the rack is pushed all the way into the oven.
2. Grasp the rack by both its upper front rail and its lower front rail and lift straight up to unlock the front rack locks from the rack supports.

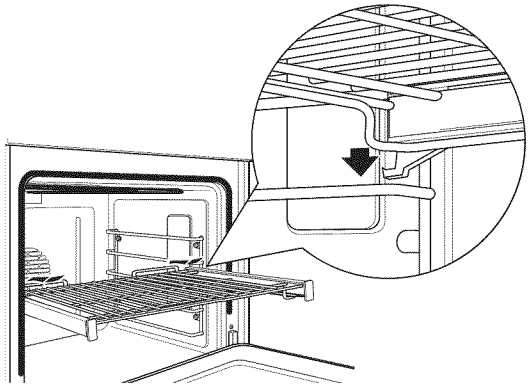


3. Firmly holding onto both the upper and lower front rack rails, pull the rack forward and remove it from the oven.

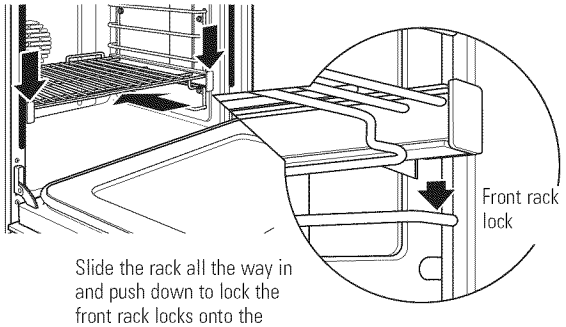


To replace a rack:

1. Place the rear rack locks over and onto the rack supports (five rack positions are available including the top position).

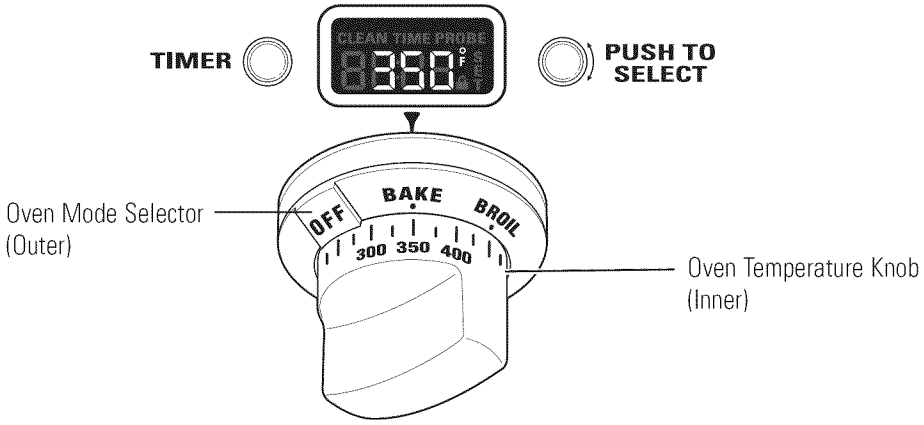


2. Slide the rack all the way in until the rear rack locks are secure on the rear rack supports and press the front rack locks onto the front rack supports.



3. Pull the rack all the way out to check that it is properly engaged.

How to set the oven for baking



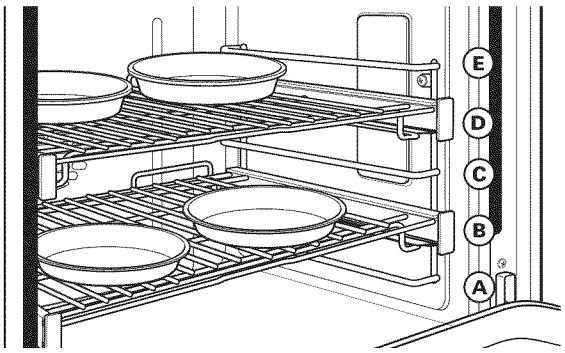
1. Turn the Oven Mode Selector to **BAKE**.
2. Using the Temperature knob, set the desired temperature, in 25°F increments, from 175°F to 550°F.

   The oven will now begin to preheat. The temperature display will begin at 100°F and remain there until the oven exceeds that temperature. From that point, the display will show the actual temperature.

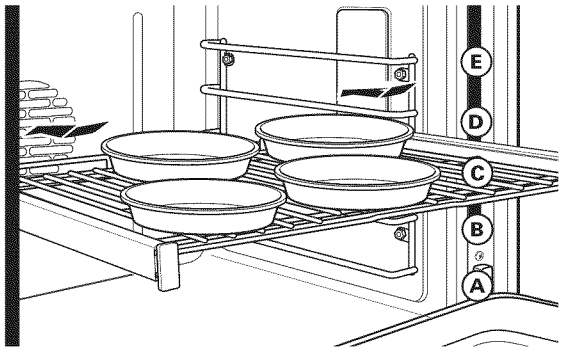
   The interior lights will turn on and stay on until the oven is turned off. The convection oven fan will turn on temporarily during preheat. The control will beep when the oven is preheated and food can now be placed inside the oven.
3. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to **OFF** when baking is finished.

NOTE: A cooling fan will turn on to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

Use the temperature probe when a precise internal temperature is important. See *Using the probe.*



When baking four cake layers at the same time, use racks B and D. Stagger the pans so that one pan is not directly above another.



Or, place four pans on one shelf using the center position C. Place the pans so each has at least 1-1/2″ air space around it.

The oven has 5 rack positions. See the *Full extension oven racks* section for how to use, remove and replace the racks.

The double oven range has a small oven with 4 rack positions. Rack position C is not in the small oven.

Type of Food	Large Oven Rack Position	Small Oven Rack Position
Angel food cake	A	A
Biscuits or muffins	C	A or B
Cookies	C	B
Brownies	B	B
2 Layer cakes	B	B
4 Layer cakes	C	—
Sheet cakes or 9 x 13 cakes	B or C	B
Quick breads	C	B
Bundt or pound cakes	C	B
Scratch Pies or pie shells	B	A
Frozen pies	B or C	—
Casseroles	B or C	B
Pizza	C	B

Suggested shelf positions are intended as general guidelines. Experiment with these positions for specific foods and personal preference.

Introduction to broiling

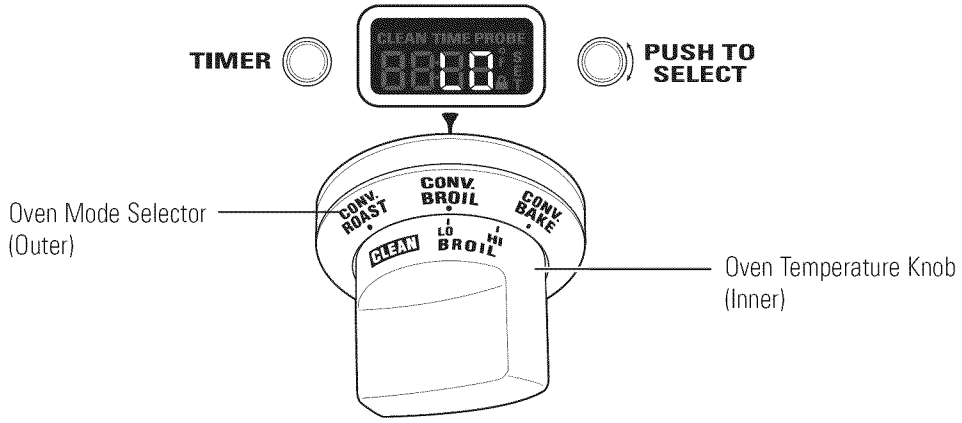
There are 2 different broil modes: Broil and Convection Broil. Choose **HI** or **LO** setting in either mode.

- The **HI** setting can be used to seal in juices or provide intense browning or charring when needed for foods such as hamburgers, roasted vegetables, whole peppers, eggplant, corn, assorted cut vegetables, kabobs and very thin meats such as smoked pork chops, London broil and chicken.
- The **LO** setting can be used for foods that need adequate browning and also need to be thoroughly cooked, like fish fillets, pork tenderloin and beef roast.

Convection Broil:

Uses the convection fan for added evenness.

How to set the oven for broiling and convection broiling



1. Turn the Oven Mode Selector to **BROIL** or **CONV BROIL**.
2. Turn the Oven Temperature Knob to **LO BROIL** or **HI BROIL**. **LO** or **HI** will appear in the display.

NOTE: *Always broil with the door closed.* If the door is left open, the display will scroll "CLOSE door" and the elements will not turn on until the door is shut.

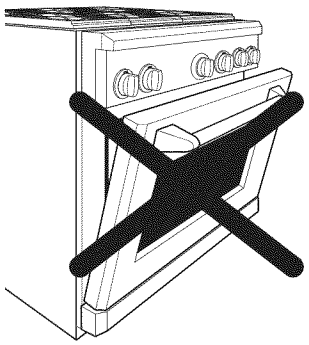
The oven interior lights will turn on and stay on until the oven is turned off.

The convection fan will turn on when **CONV BROIL** is selected.

3. When broiling is finished, turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to **OFF**.

NOTE: A cooling fan will turn on to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

The broiler does not need to be preheated for most broiling. However, foods that cook quickly, such as thin strips of meat or fish may require a short preheating period of approximately 5 minutes to allow the food to brown. Turn the food only once during broiling.



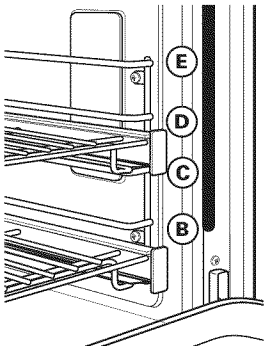
Open door broiling is not permitted.

NOTE: Broil will not work if the temperature probe is plugged in. Never leave your probe inside the oven during a broil cycle.

Broiling guide

Suggested shelf positions are intended as general guidelines. Experiment with these positions for specific foods and personal preference.

The size, weight, thickness, starting temperature and your preference of doneness will affect broiling times. This guide is based on meats at refrigerator temperature.

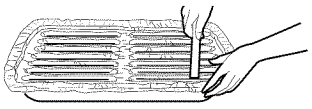


Food	Rack Position	Heat Setting	Preheat
Broil			
Ground Beef	D	HI	—
Chicken (Bone-in Breasts)	B	HI or LO	—
Bakery Products Bread (toast)	D	HI or LO	—
CONVECTION BROILING			
Fish 1-lb. fillets 1/4 to 1/2" thick	D	LO	5 Minutes
Kabobs (5 skewers)	D	LO	5 Minutes
Sliced Vegetables	D	LO	5 Minutes

The U.S. Department of Agriculture says "Rare beef is popular, but you should know that cooking it to only 140°F means some food poisoning organisms may survive." (Source: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. June 1985.)

Aluminum foil

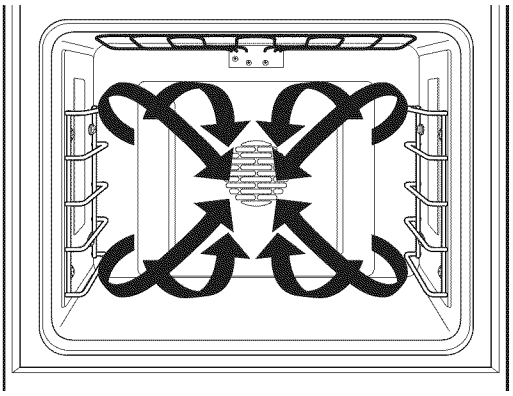
You can use aluminum foil to line the broiler pan and broiler grid. However, you must mold the foil tightly to the grid and cut slits in it just like the grid.



Introduction to convection cooking

The Monogram reverse-air convection system consists of two dedicated heating elements wrapped around the convection fan. After preheating to the set temperature, all heat in CONV BAKE mode comes from these two dedicated elements. The convection fan periodically pauses, then changes direction to best distribute hot air throughout the oven. As a result, foods are evenly cooked and browned—often in less time with convection heat.

NOTE: The convection fan shuts off when the oven door is opened.



Cookware for convection cooking

Before using your convection oven, check to see if your cookware leaves room for air circulation in the oven. If you are baking with several pans, leave space between them. Also, be sure the pans do not touch each other or the walls of the oven.

Cookware used in standard BAKE will also work in CONV BAKE. See *Baking Tips* section.

It is recommended that when baking cookies, the best results are attained with a flat cookie sheet instead of a pan with sides. For recipes like oven-baked chicken, use a pan with low sides. Hot air cannot circulate well around food in a pan with high sides.

Adapting recipes

You can use your favorite recipes in the convection oven.

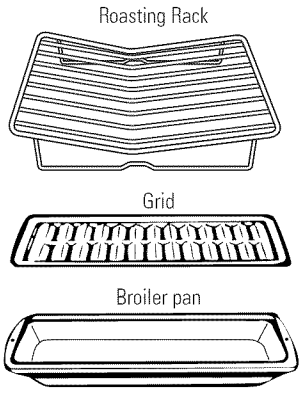
When convection baking, it may be necessary to reduce the baking temperature by 25°F or to adjust the cooking time. No temperature adjustment is necessary when using CONV ROAST.

Some package instructions for frozen casseroles or main dishes have been developed using commercial convection ovens. For best results in this oven, preheat the oven and use the temperature on the package.

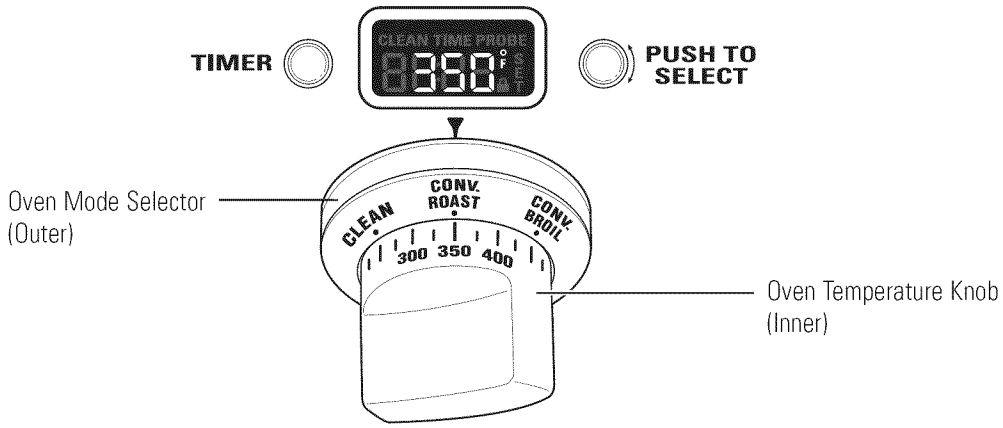
Convection roasting tips

Use the broiler pan, grid and the roasting rack for best results. Use of the rack will result in improved browning on the underside of meat or poultry.

1. Place the oven rack on a low rack position (A).
2. Place the grid on the broiler pan and put the roasting rack over them.
3. Place meat on the roasting rack.



How to set the oven for convection baking or roasting



Convection Baking is ideal for evenly browned baked foods cooked on single or multiple racks. Select Convection Roast to roast large, tender cuts of meat uncovered.

When set on **CONV BAKE** or **CONV ROAST**, the rear convection elements and the fan operate when the oven is heating.

1. Turn the Oven Mode Selector to **CONV BAKE** or **CONV ROAST**.
2. Using the Temperature knob, set the desired temperature, in 25°F increments, from 175°F to 550°F.

   The oven will now begin to preheat. The temperature display will begin at 100°F and remain there until the oven exceeds that temperature. From that point, the display will show the actual temperature.

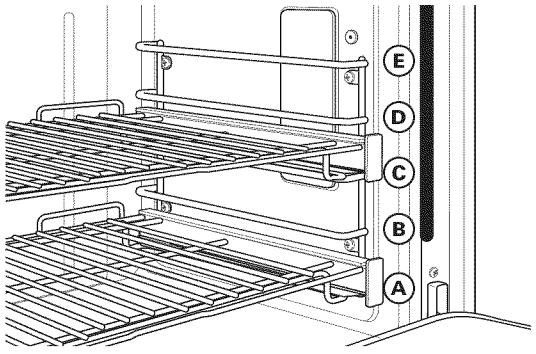
   The interior lights will turn on and stay on until the oven is turned off. The convection oven fan will turn on during preheat. The control will beep when the oven is preheated and food can be placed inside the oven.
3. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to **OFF** when convection cooking is finished.

NOTE: A cooling fan will turn on to cool internal parts. This is normal, and the fan may continue to run even after the oven is turned off.

Use the temperature probe when a precise internal temperature is important. See *Using the probe.*

Type of Food	Large Oven Rack Position	Small Oven Rack Position
Muffins and Cupcakes (multiple racks)	B & D	B & D
Cookies (multiple racks)	A, C & E	B & D
Frozen Appetizer	C	—
Frozen Appetizer (multiple racks)	A, C , E	—
Roasting (large cuts of meat)	A	B
Turkey or Whole Chicken	A	B

Suggested shelf positions are intended as general guidelines. Experiment with these positions for specific foods and personal preference.



The oven has 5 rack positions. See the *Full extension oven racks* section for how to use, remove and replace the racks.

The double-oven range has a small oven with 4 rack positions. Rack position C is not in the small oven.

How to use the probe with bake, convection bake and convection roast

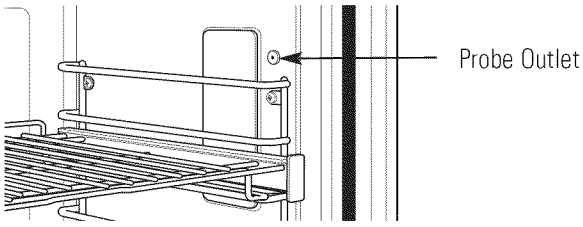
⚠CAUTION: Use oven mitts when inserting or removing the probe from the hot oven. Areas around the probe inlet can be very hot.

For many foods, especially roasts and poultry, internal food temperature is the best test for doneness. The temperature probe takes the guesswork out of cooking foods to the exact doneness you want.

The probe can be used with the BAKE, CONV BAKE and CONV ROAST.

1. Push the tip of the probe into the thickest part of the meat.
2. Place the rack in the desired rack position.
3. Set the oven controls. Turn the Oven Mode Selector to **CONV BAKE, CONV ROAST** or **BAKE.** Turn the Temperature Knob to desired oven temperature in 25°F increments, from 175°F to 550°F. Allow the oven to preheat if necessary.

   The oven and oven lights will turn on immediately and stay on until the oven is turned off.
4. Use oven mitts to place the food in the hot oven. Insert the plug into the outlet. Make sure it is pushed all the way in. Close the oven door.
5. Turn the Mini-Knob to find the desired internal food temperature. Push the Mini-Knob to select that temperature.



The word PROBE and SET, will flash in the display until a temperature is selected. If no temperature is set, the probe will default to 100°F. If the oven was not preheated, the display will show LO.

The internal food temperature can be set from a minimum of 100°F and up to 200°F maximum.

When food reaches the set internal temperature, the display will beep. To stop the reminder beep, turn the Oven Mode Selector and the Temperature Knob to OFF. Use oven mitts to remove the probe from the oven outlet.

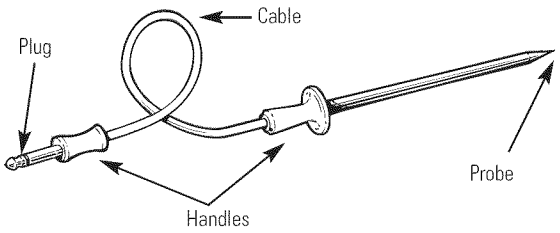
To change the set internal temperature anytime in the cooking process, push the Mini-Knob and turn to adjust the temperature. Press the Mini-Knob to select.

Using the probe

Use only the blue probe provided with the range.

Use the handles of the probe and plug when inserting and removing them from the meat and oven outlet.

- To avoid damaging the probe, do not use tongs to pull on the cable when removing it.
- To avoid breaking the probe, make sure food is completely defrosted before inserting.
- To prevent possible burns, always wear an oven mitt when removing the plug; internal oven surfaces may be hot.

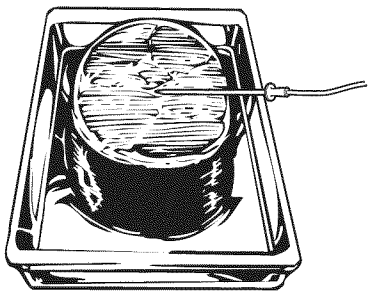


The temperature probe has a skewer-like probe at one end and a plug at the other end that goes into the outlet in the oven.

- Never leave the probe inside the oven during a broil or self-cleaning cycle.
- Do not store the probe in the oven.

Proper placement of the probe

- Measure the distance to the center of a roast by laying the temperature probe on top of the meat. Use your thumb and forefinger to mark where the edge of the meat will come on the probe.
- Insert the probe up to the point marked with your finger. The tip of the probe should be in the center of the meat.



How to set the oven for proofing

The proofing feature maintains a warm environment which is useful for rising yeast-leavened dough.

1. Turn the Oven Mode Selector to **PROOF**. The display will show "PrF". **PROOF** mode will not operate when oven is above 125°F. The display will scroll "too hot". Allow the oven time to cool.

For best results, cover the dough with a cloth or with greased plastic wrap.

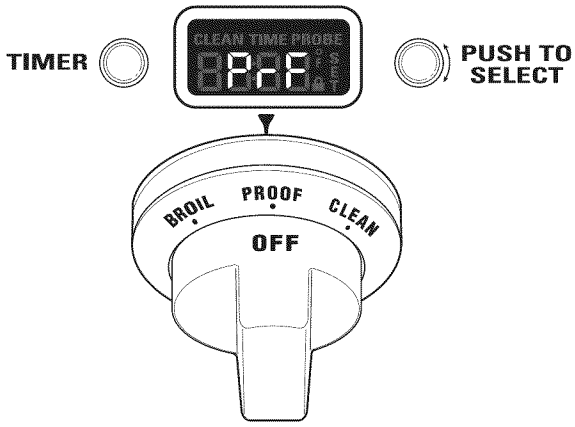
Use rack position B or C in the large oven. Use rack position B in the small oven.

The proofing feature automatically provides the optimum temperature for the proofing process; therefore the Temperature knob does not affect the proof temperature.

The oven interior lights cycle on and off as necessary to maintain optimum proof temperature until the Oven Mode Selector has been turned to **OFF**.

- To avoid lowering the oven temperature and lengthening proofing time, do not open the oven door unnecessarily.
- Check bread products early to avoid over-proofing.

2. When proofing is finished, turn the Oven Mode Selector to **OFF.**



⚠CAUTION: Do not use the proofing mode for warming food or keeping food hot. The proofing oven temperature is not hot enough to hold foods at safe temperatures.

Self-cleaning safety precautions

The self-clean oven feature is designed to make cleaning the inside of the oven easy by using very high temperatures to burn away food spills.

⚠WARNING: Wipe up excess grease and other food spills with a damp cloth. Excessive food soils can ignite leading to smoke and heat damage.

- Do not clean the oven seals, damage can occur.
- Remove cookware, broiler pan, grid, probe and any aluminum foil from the oven.
- Make sure the oven light lens and lens frame are in place.
- Do not use commercial oven cleaners, abrasives or oven protectors in or near the self-cleaning oven.
- We recommend venting your kitchen with an open window or using a ventilation fan/hood during the self-clean cycle.
- Clean soil from around the frame and from around the oven door, outside the oven seals. These areas must be cleaned by hand.
- The oven racks may be left in the oven during the self-clean cycle.

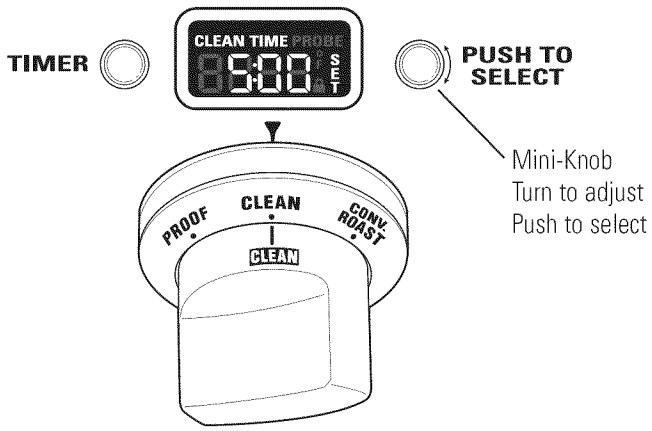
IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the self-cleaning cycle of any oven. Move birds to another well-ventilated room.

NOTE: Self-Clean will not work if the temperature probe is plugged in or if the Sabbath mode is set.

On double oven models, you can set a clean cycle in both ovens at the same time. The last oven set will automatically delay its start until the end of the first oven's clean cycle.

On double oven models, you can bake in one oven and self-clean in the other at the same time. However, you cannot use the PROOF mode setting in one oven while the other oven is self-cleaning.

How to set the oven for cleaning



1. Turn the Oven Mode Selector to **CLEAN**.
2. Turn the Temperature knob to **CLEAN**.

   The control automatically defaults to the recommended clean cycle time of 5 hours. The clean time may be adjusted to any time between 3 and 5 hours using the Mini-Knob. The display will show the actual time remaining.
3. Push the Mini-Knob to start the **CLEAN** cycle.

   If "CLOSE door" scrolls in the display, the self-clean cycle has been selected but the door is not closed. Close the oven door.

   The 🔒 symbol will flash as the oven door is locked. It will not be possible to open the oven door during the clean cycle.
4. After the clean cycle is complete and the oven has cooled, "End" will show in the display and the 🔒 will turn off. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to **OFF**.

   To interrupt a clean cycle, turn the Oven Mode Selector and the Temperature knob to **OFF**. When the oven has cooled to a safe temperature, the 🔒 symbol will turn off indicating the door may be opened.

   An interrupted clean cycle cannot be restarted until after the oven is cool enough for the door to unlock.

After a clean cycle

You may notice some white ash in the oven. Wipe it up with a damp cloth after the oven cools.

If white spots remain, remove them with warm sudsy water and rinse thoroughly with a vinegar and water mixture. These deposits are usually a salt residue that cannot be removed by the clean cycle.

If the oven is not clean after one clean cycle, repeat the cycle.

Timer

NOTE: The timer is independent of all the other functions and does not control the oven.

To set the timer:

1. Push the **TIMER** button.
2. Turn the **Mini-Knob** to adjust any length of time up to 12 hours and push to select it.

On double oven models, each oven control has its own timer function. Each timer can be set independently.

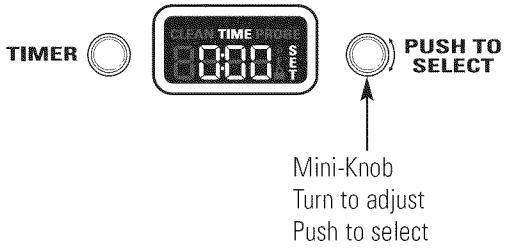
The control will beep with 1 minute remaining and the display will show seconds until the timer counts down to :00. When the timer reaches :00, the control will beep 3 times followed by one beep every 6 seconds until the **Mini-Knob** is pushed.

To cancel the timer:

1. Push the **TIMER** button.
2. Turn the **Mini-Knob** to :00 and push to select.

To adjust the timer after start:

1. Push the **TIMER** button.
2. Turn the **Mini-Knob** to a new desired time and push to select.



NOTE: The timer cannot be used while the oven is self-cleaning. (On double oven models, the timer for the oven that is not in the self-cleaning mode may be used.)

Oven thermostat adjustment

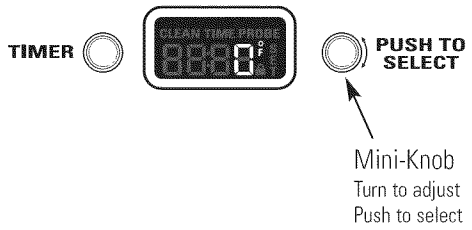
You may find that your new oven cooks differently than the one it replaced. Use your new oven for a few weeks to become more familiar with it. If you still think your new oven is too hot or too cold, you can adjust the thermostat yourself.

On double oven models, use the large oven controls to enter the mode and to select the adjustment.

To adjust the oven thermostat:

1. Push and hold the **TIMER** button and **Mini-Knob** at the same time for 4 seconds until the display shows "SF" (Special Features).
2. Turn the **Mini-Knob** counterclockwise until the display scrolls "OFFSEt". Push the **Mini-Knob** to select the offset mode.
3. Turn the **Mini-Knob** to adjust the oven thermostat up to 35°F hotter or (-) 35°F cooler in 1°F increments.

   3A. On double oven models, you can adjust the thermostat of the small oven by turning the **Mini-Knob** above the small oven. Use the large oven **Mini-Knob** to select that adjustment.



4. Push the **Mini-Knob** to select your choice and exit the mode. If you do not wish to save changes, push the **TIMER** button to exit at any time.

NOTE: This adjustment will only affect Bake, Convection Bake and Convection Roast temperatures; it does not affect broiling or self-cleaning temperatures. The adjustment will be retained in memory after a power failure.

Do not use thermometers, such as those found in grocery stores, to check the temperature setting of your oven. These thermometers may vary 20–40 degrees.

Sabbath mode

To set the Sabbath mode:

The Sabbath mode is designed for use on the Jewish Sabbath and other Jewish holidays.

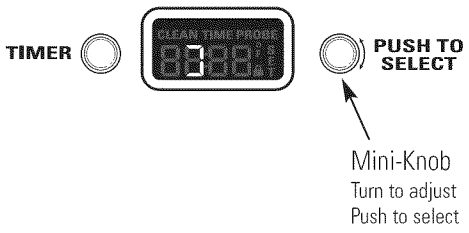
It can be used for baking only. It cannot be used for any other cooking mode.

When the Sabbath feature is set, the oven light and all audible beeps will be disabled. The feature will also provide a random delay period, of approximately 30 seconds to 1 minute, before the oven will turn on once it is set to BAKE.

1. Push and hold the **TIMER** button and **Mini-Knob** at the same time for 4 seconds until the display shows "SF" (Special Features).
2. Turn the **Mini-Knob** clockwise until the display scrolls "SAbbAtH." Push the **Mini-Knob** to select the Sabbath mode.
3. Once "SAbbAtH" is selected, the display will scroll "SAbbAtH ON".

The Sabbath setting will control both ovens. The symbol ⅁ will appear in both oven display windows.

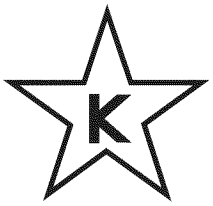
For double oven models, use the large oven control to set the Sabbath feature for both ovens.



To Cancel the Sabbath Mode:

Repeat steps 1, 2 and 3. The display will scroll "SAbbAtH OFF".

The oven temperature may be adjusted at any time by turning the temperature knob. There is a random delay before the oven elements respond.



Certified Sabbath Mode

Control panel and knobs

Clean up spatters with a damp cloth. Remove heavier soil with warm, soapy water.

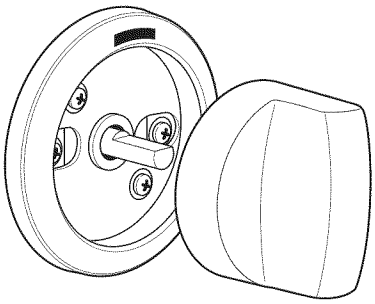
Do not use abrasives of any kind on the control panel or knobs.

The control knobs may be removed for easier cleaning. To remove a knob, pull it straight off the control panel. Wash the knobs in hot soapy water, but do not soak.

An optional set of black control knobs is available for purchase at additional cost. Order the knob set for your model.

Models	Order Numbers
ZDP304NPSS, ZDP304LPSS	WB03K10268
ZDP366NPSS, ZDP366LPSS	WB03K10269
ZDP364NRPSS, ZD364LRPSS	WB03K10270
ZDP364NDPSS, ZDP364LDPSS	WB03K10271
ZDP484NGPSS, ZDP484LGPSS	WB03K10272
ZDP486NRPSS, ZDP486LRPSS	WB03K10273
ZDP486NDPSS, ZDP486LDPSS	WB03K10274

To order, call GE National Parts Center at 800.626.2002.



NOTE: The Mini-Knob is not removable.

NOTE: For 30″ ranges, ZDP304NPSS and ZDP304LPSS, place the knob with X-HI setting on the right-front side.

Oven heating elements

Do not attempt to clean the broil elements. Any soil will burn off when the element is heated.

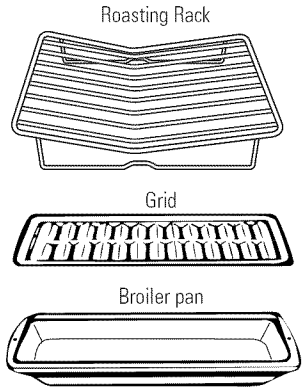
The bake and convection elements are not exposed.

Broiler pan, grid and roasting rack

The broiler pan, grid and roasting rack are all dishwasher safe. However, baked on foods may require washing by hand with a commercial oven cleaner or abrasive detergent.

Do not store a soiled broiler pan or grid anywhere in the oven. Always properly dispose of excess grease.

⚠CAUTION: Do not clean the broiler pan, grid or roasting rack in a self-cleaning oven.

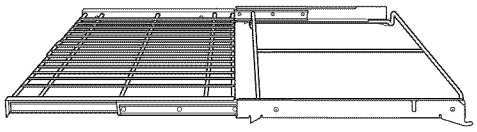


Oven racks

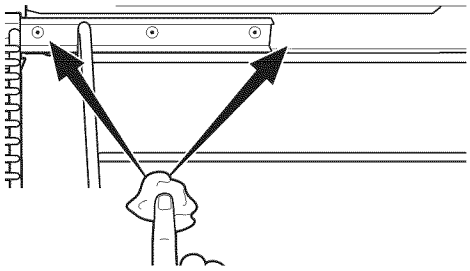
The racks may remain in the oven during the self-cleaning cycle without being damaged.

Periodically, after several self-clean cycles, the oven racks may need to be lubricated using the Graphite Lubrication shipped with your range. To order additional Graphite Lubrication, call our National Parts Center at **800.626.2002** and reference **WB02T10303**.

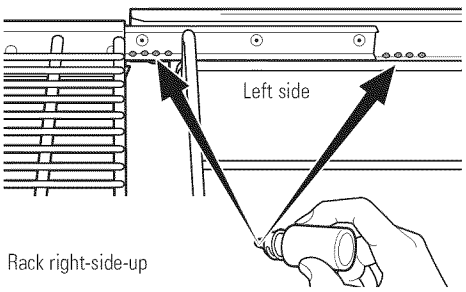
1. Remove rack from the oven. See the *Full extension oven racks* section.
2. Fully extend the rack on a table or countertop. Newspaper may be placed underneath the rack for easy cleanup.



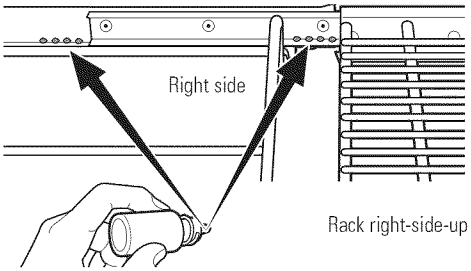
3. If there is debris in the slide tracks, wipe it away using a paper towel. ***NOTE:*** *Any graphite lubricant wiped away must be replaced.*



4. Shake the graphite lubricant before opening it. Starting with left slide mechanism of the rack, place four (4) small drops of lubricant on the two (2) bottom tracks of the slide close to the bearing carriers.



5. Repeat for the right slide mechanism of the rack.



6. Open and close the rack several times to distribute the lubricant.
7. Replace the cap on the lubricant and shake it again. Turn the rack over and repeat steps 3, 4, 5 and 6.
8. Close the rack, turn rack right-side-up and place in the oven. See the *Full extension oven racks* section.
9. Repeat above steps for each rack.

NOTE: Do not use a cooking spray or other lubricant sprays on the slides.

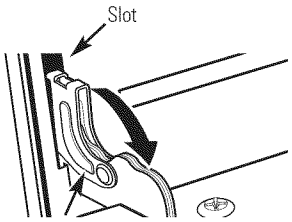
Lift-off oven door

The door is very heavy. Be careful when removing and lifting the door.

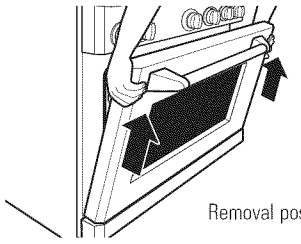
Do not lift the door by the handle.

To remove the door:

1. Fully open the door.
2. Pull the hinge locks down toward the door frame, to the unlocked position. A tool, such as a small flat-blade screwdriver, may be required.
3. Firmly grasp both sides of the door ***at the top.***
4. Close door to the door removal position, (approximately 15 degrees from closed) and lift it up and out until the hinge arm is clear of the slot.

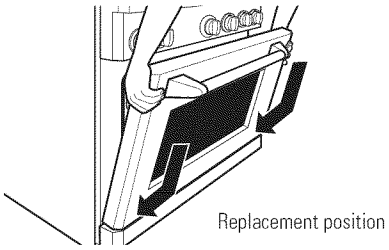


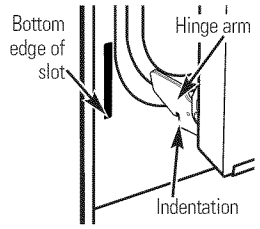
Pull hinge locks down to unlock

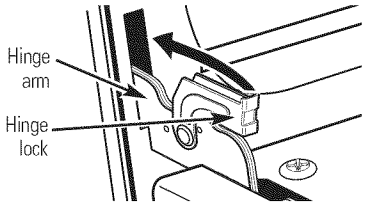

Removal position

To replace the door:

1. Firmly grasp both sides of the door ***at the top.***
2. With the door at the same angle as the removal position, seat the indentation of the hinge arm into the bottom edge of the hinge slot. The notch in the hinge arm must be fully seated into the bottom of the slot.
3. Fully open the door. If the door will not fully open, the indentation is not seated correctly in the bottom edge of the slot.
4. Push the hinge locks up against the front frame of the oven cavity, to the locked position.
5. Close the oven door.


Replacement position





Push hinge locks up to lock

Probe

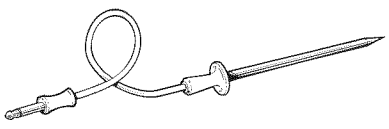
Allow the temperature probe to cool before cleaning.

The probe should be cleaned with soap and water by hand.

Do not immerse the temperature probe in water.

Do not store the temperature probe in the oven.

Do not clean the temperature probe in the self-cleaning oven.



Oven lights

⚠CAUTION: Before replacing a bulb, disconnect electrical power to the oven at the main fuse or circuit breaker panel.

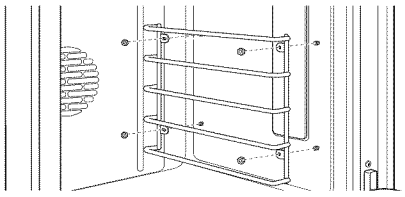
Each oven is equipped with halogen light columns located on the side walls of the oven. The lights come on when the door is opened or when the oven is in a cooking cycle.

Each light assembly consists of a removable light cover with two locking clips and a light compartment with three halogen bulbs.

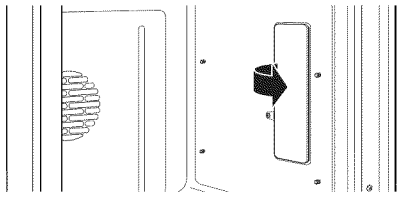
Be sure to let the light cover and bulb cool completely. For your safety, do not touch a hot bulb with bare hands or a damp cloth.

To remove:

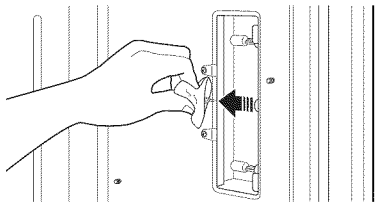
1. Remove the racks from the oven. See the *Full extension oven racks* section.
2. Using a 7/16" nutdriver, remove the four nuts holding the rack supports to the oven wall.



3. Remove the glass light cover by pulling its back edge out and rolling it toward you. Do not remove any screws.

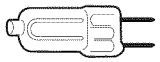


4. Using gloves or a dry cloth, remove the burned-out light bulb by pulling it straight out.



To replace:

Use a new 120-volt Halogen bulb, with G8 pins, not to exceed 25 watts.

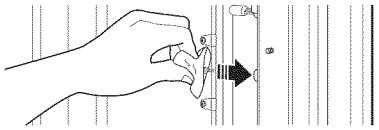


Replacement bulbs may be purchased by calling ***800.626.2002****. Order Part Number* ***WB25T10064****.*

NOTE: Higher wattage bulbs will damage your oven.

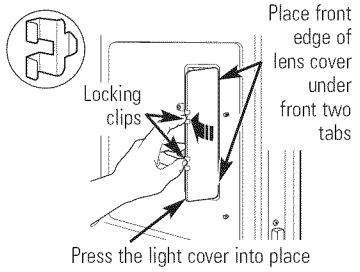
Using gloves or a dry cloth, remove the bulb from its packaging. **Do not touch the bulb with bare fingers.** Oil from bare fingers may cause hot spots on the glass surface and lead to premature failure of the bulb. If you do touch the glass, clean it with alcohol prior to installation.

1. Push the bulb straight into the receptacle all the way.



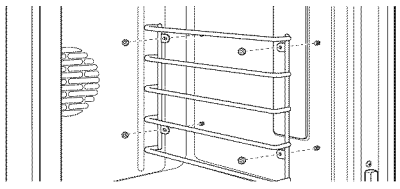
2. Replace the light cover, by placing its front edge under the front two tabs in the light compartment. Roll the back edge into place, making sure that it is firmly seated.

   NOTE: If the locking clips fell from the glass lens cover, hold them on the cover, in the correct position, while replacing the cover on the light compartment.



   The light cover must be in place when using the oven.

3. Reinstall the rack support. Be sure to orient the support so that the top tabs for the nuts are closest to the top of the oven. Lightly secure with the four nuts removed earlier, but do not over-tighten or the enamel could be chipped.



4. Replace the racks. See the *Full extension oven racks* section.
5. Reconnect electrical power to the oven.

To clean the door

The oven frame and door, outside the oven seals, should be cleaned by hand. Enameled surfaces should be cleaned with hot soapy water. See *Stainless Steel Surfaces* section for all Stainless Steel areas.

Do not rub or clean the door seal—the fiberglass material of the seal has an extremely low resistance to abrasion. An intact and well-fitting oven seal is essential for energy-efficient operation and good baking results. If the seal becomes worn, frayed, damaged or displaced it must be replaced by a qualified technician.

Stainless steel surfaces

Do not use a steel-wool pad; it will permanently scratch the surface.

To clean the stainless steel surface, use warm sudsy water or a stainless steel cleaner. Always wipe the surface in the direction of the grain. Follow the cleaner instructions for cleaning the stainless steel surface.

A bottle of stainless steel cleaner is provided with the range.

To inquire about purchasing stainless steel appliance cleaner, please call our toll-free number, 800.626.2002 or visit monogram.com.

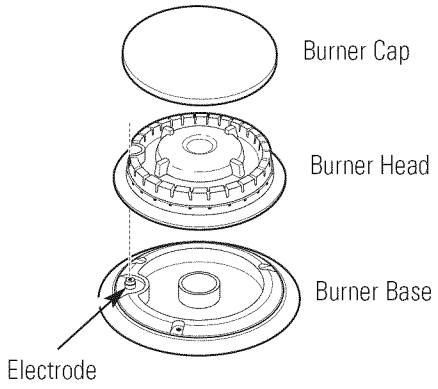
Dual-flame stacked burners

The burner consists of three parts: the burner base, burner head and burner cap. The burner head and burner cap can be lifted off, making them easy to clean.

⚠CAUTION: DO NOT OPERATE THE BURNER WITHOUT ALL BURNER PARTS IN PLACE.

Surface burners should be cleaned routinely, especially after bad spillovers, which could clog the slots and holes in the burner heads.

The electrode is located at the rear of each burner. Do not attempt to disassemble or clean around any burner while another burner is on. An electric shock may result.



To remove the burner parts:

1. Turn all controls **OFF** before removing any burner parts.
2. When cool, you may lift off the burner grates, burner caps and burner heads for easier cleaning. **Do not remove the burner bases.**

NOTE: The ZDP304 model has 2 different size burners. Be sure to replace the burners in the same location.

Cleaning

Lift off burner parts only when cool. Wash in hot, soapy water. You may use a plastic scouring pad to remove burned-on food particles.

To remove burned-on food, soak the burner heads in a solution of mild liquid detergent and hot water for 20–30 minutes. For more stubborn stains, use a plastic scouring pad or toothbrush.

If the spill goes inside the burner head assembly, wash it under running water and shake to remove excess water.

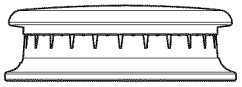
After Cleaning

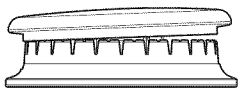
Before replacing the burner parts, shake out excess water and then dry them thoroughly.

To replace the burner parts:

Make sure that the burner parts are replaced in the correct location.

1. Replace the burner head on top of the burner base, making sure that the hole in the burner head is properly aligned with the electrode in the burner base. A small gap between the base and head is normal.
2. Place the burner cap on top of the burner head. Make sure that the burner cap is properly seated on the burner head.


Burner cap properly seated


Burner cap not properly seated

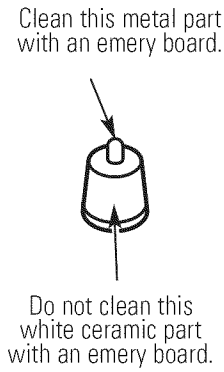
Spark igniter and electrodes

The electrode of the electronic ignition system is positioned at the rear of the burner base. When cleaning the cooktop, be careful not to snag the igniter with your cleaning cloth. Damage to the igniter could occur.

Be careful not to push in a control knob while cleaning. It could cause the igniter to spark.

Make sure that the white ceramic igniters on the cooktop are dry and clean. Clean the metal portion of the electrode with a soft cloth or emery board.

Do not attempt to remove the electrode from the cooktop.



Burner grates

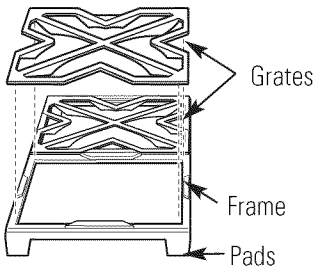
The enameled cast-iron burner grates should be cleaned regularly.

The grates can be cleaned inside the oven during a self-clean cycle, or in the dishwasher. The frames may be cleaned by hand or in the dishwasher.

Wash them in hot soapy water, rinse, and dry thoroughly.

Although they are durable, the grates will gradually lose their shine, regardless of the best care you can give them. This is due to their continual exposure to high temperatures.

Do not operate a burner for an extended period of time without cookware on the grate. The finish on the grate may chip without cookware to absorb the heat.



For stability, the frames have rubber pads on each corner. During cleaning and use, be careful not to damage or snag rubber pads.

Grease troughs

(on some models)

Grease from the griddle and the grill will drain into the enameled cast-iron grease troughs at the front of the range. Once the troughs have cooled, they may be lifted out for easier cleaning.

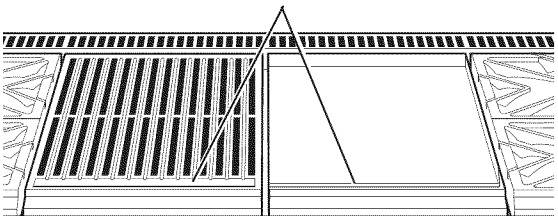
To remove the cool grease trough from the griddle, slide it toward the front and lift up.

To remove the cool grease trough from the grill, lift the grill frame and lift out the trough.

Do not allow grease to accumulate in the grease troughs as it can be a fire hazard. Clean the grease troughs as soon as they are cool. The grease troughs can be cleaned by hand with hot soapy water or in the dishwasher. Wipe any spillage in the trough basin with a soft cloth.

For stability, the troughs have rubber pads at the front. Be careful not to damage the pads when removing for cleaning.

Grease troughs



Griddle

(on some models)

Thoroughly clean the griddle of grease and food particles, using a square-edged metal spatula, while it is still hot.

Wipe the griddle with a dry, heavy, coarse cloth to remove any remaining residue and food particles. If the griddle is cleaned with anything other than a dry, heavy, coarse cloth, it will need to be reseasoned.

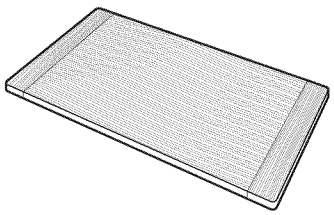
Never flood the hot griddle with cold water. This could cause the griddle to crack or warp.

Cutting board

(on some models)

Wash the bamboo cutting board with warm water and a mild soap. Occasionally, wipe it with mineral oil.

Do not clean the cutting board in the dishwasher.



Grill grate, frame and baffle

(on some models)

The IR Grill should be cleaned immediately after each use.

1. Clean the Grill Grate:
Turn the burner to OFF. Use a barbecue mitt to remove the hot grill grate. Place the grill grate in a basin or sink and scrub with a brass bristle brush. Rinse frequently.

The grill grate may also be cleaned in the oven during the self-cleaning cycle, or, it can be cleaned in the dishwasher.

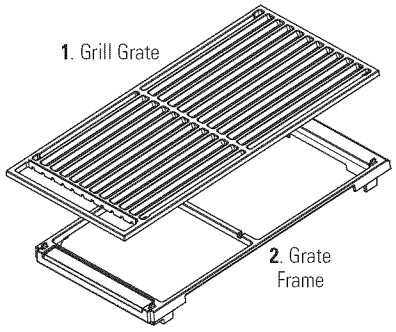
2. Clean the Grill Grate Frame:
The grill grate frame can be cleaned by hand or in the dishwasher. Do not clean the grill grate frame in a self-cleaning oven. The grill grate frame has rubber pads on each bottom corner. Be careful not to damage the pads during the cleaning process.

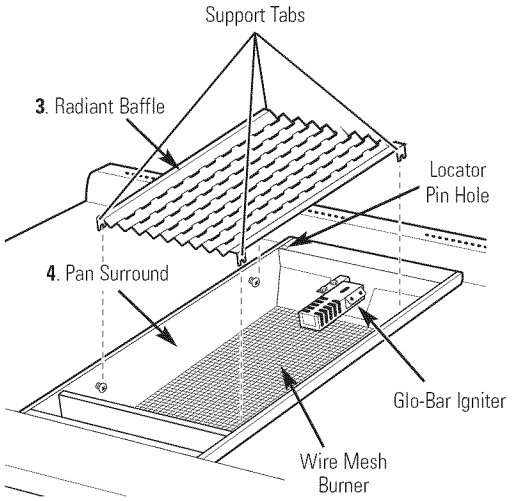
3. Clean the Radiant baffle:
Lift the baffle out of the pan. Clean the baffle with hot soapy water or in the dishwasher.

4. Clean the Pan Surround, Wire Mesh:
The pan surround and wire mesh cannot be removed. Clean them in place. Use a soft damp cloth to clean the pan surround. Gently brush food particles into the grease trough or use a vacuum cleaner for excess debris.

IMPORTANT: Keep the grill burner and ceramic igniter dry. Do not spray water or cleaner directly onto the wire mesh or igniter. Avoid contact with the igniter, it is fragile and can chip or break.

Reassemble the Grill:
Reverse the steps above to reassemble the grill. The radiant baffle support tabs should engage the pins on the side of the pan surround. Replace the grate frame. Be sure to engage the bottom locator pin with the pin hole at the left rear side of the pan. Replace the grill grate with the handle end towards the front of the range.

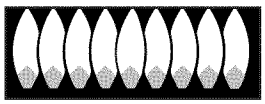
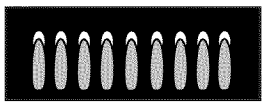
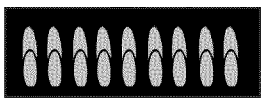




Review the troubleshooting tips on the following pages first and you may not need to call for service.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
OVEN WILL NOT WORK	• A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. • The oven controls are not properly set. • The oven controls are set for cleaning. If necessary, allow the oven to cool; then open the door. • Make sure the Oven Mode Selector is set to BAKE and the Temperature knob is set to a temperature.
OVEN LIGHT(S) DO NOT WORK	• The light bulb is defective. Replace the bulb. • The oven is self-cleaning or the Sabbath feature is set. The oven lights do not come on during self-cleaning or if the Sabbath feature is set. • The oven is set for Proof mode. The lights cycle on and off as necessary to maintain Proof temperature.
FOOD DOES NOT BAKE OR ROAST PROPERLY	• The oven controls are improperly set. See the *Baking* or *Roasting* section. • Oven not preheated for a long enough time; wait for the oven to signal preheat. • Incorrect cookware or cookware of improper size being used. See Baking Tips. • Racks in the wrong position. See the *Baking* or *Roasting* section. • Use a foil tent to slow down browning during roasting. • Oven thermostat needs adjustment. See the *Oven thermostat adjustment* section.
FOOD DOES NOT BROIL PROPERLY	• This model is designed for closed door broiling only. Close the door. Always broil with the door closed. • The oven controls are not set at BROIL. See the *Broiling* section. • The probe is plugged into the outlet in the oven. Remove the probe from the oven. • Improper rack position being used. • Cookware is not suited for broiling. Use the broiling pan and grid that came with your oven. • Aluminum foil used on the broiling pan and grid has not been fitted properly and slit as recommended.
OVEN WILL NOT SELF CLEAN	• The oven temperature is too high to set a self-clean operation. Allow the oven to cool below the locking temperature and reset the controls. • The controls are not properly set. See the *Self-Cleaning Oven* section.
CRACKING OR POPPING SOUND DURING CLEANING	• This is normal. This is the sound of the metal heating and cooling during both the cooking and cleaning functions.
EXCESSIVE SMOKING OCCURS DURING CLEANING	• The oven is heavily soiled. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knobs to OFF. Open the windows to rid the room of smoke. Wait until the locked door indicator light goes off. Wipe up excess soil and reset the clean cycle.
OVEN NOT CLEAN AFTER A CLEAN CYCLE	• The oven was heavily soiled. Clean up heavy spillovers before starting the clean cycle. Heavily soiled ovens may need to self-clean again. • Oven is connected to a 208V electrical supply. Set your cleaning time for 5 hours. • The oven controls are not properly set. See the *Self-Cleaning Oven* section.
OVEN RACKS ARE DIFFICULT TO SLIDE	• The racks were cleaned in the self-clean cycle and now need periodic lubrication. Do not spray with a cooking spray or other lubricant sprays. See *Full extension oven racks* in the *Care and Cleaning* section.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
TIMER DOES NOT WORK	• The timer cannot be used while the oven is self-cleaning.
OVEN TEMPERATURE TOO HOT OR TOO COLD	• Oven thermostat needs adjustment. See the *Oven thermostat adjustment* section.
OVEN DOOR WILL NOT OPEN AFTER A CLEAN CYCLE	• The oven is too hot. Allow the oven to cool below locking temperature.
"CLOSE door" SCROLLS IN THE DISPLAY	• The self-clean cycle has been selected but the door is not closed. Close the oven door. The 🔒 symbol will appear in the display.
🔒 IS ON WHEN YOU WANT TO COOK	• The oven door is locked because the temperature inside the oven has not dropped below the locking temperature. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knobs to OFF. Allow the oven to cool.
F- AND A NUMBER FLASH IN THE DISPLAY	• The oven has a function error code. Turn the Oven Mode Selector and the Temperature knobs to OFF. Allow the oven to cool for one hour. Put the oven back into operation. • Disconnect all power to the oven for 30 seconds and then reconnect power. If the function error code repeats, call for service.
DISPLAY GOES BLANK	• The display is blank when the oven or timer is not in use. • A fuse in your home may be blown or the circuit breaker tripped. Replace the fuse or reset the circuit breaker.
UNABLE TO GET THE DISPLAY TO SHOW *"SF"*	• The **TIMER** and the **MINI-KNOB** buttons must be pushed at the same time and held for 4 seconds.
"PROBE" APPEARS IN THE DISPLAY	• This is reminding you to enter a probe temperature after plugging in the probe. Enter a probe temperature.
⊐ SHOWS IN DISPLAY	• The Sabbath mode has been selected.
POWER OUTAGE	• If the oven was in use during a power outage or surge, the oven must be reset. Turn the Temperature knob and the Oven Mode Selector to OFF. Reset the controls to begin again.
STEAM FROM THE VENT	• When using the convection mode, it is normal to see steam coming out of the oven vent. As the number of racks or amount of food being cooked increases, the amount of visible steam will increase.
BURNING OR OILY ODOR EMITTING FROM THE VENT	• This is normal in a new oven and will disappear in time.
STRONG ODOR	• This is temporary. An odor from the insulation around the inside of the oven is normal for the first few times the oven is used.
FAN NOISE	• A cooling fan or a convection fan (depending on the function you are using) may turn on. This is normal. The cooling fan will turn on to cool internal parts. It may run after the oven is turned off. The convection fan may cycle on and off until the function is over or the door is opened.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
BURNERS DO NOT LIGHT OR SPARK RANDOMLY	• Electrical plug is not plugged into a live power outlet. • Gas not turned on. • Burner parts not replaced correctly. • Holes in the simmer rings or slits in the burner rings are clogged. • Clogged orifice, or wet burners or electrodes.
BURNERS HAVE YELLOW OR YELLOW-TIPPED FLAMES	• Burner parts not replaced correctly.    **A. Yellow flames:** *Call for service.* **B. Yellow tips on outer cones:** *Normal for LP gas.* **C. Soft blue flames:** *Normal for natural gas.* • If burner flames look like **(A)**, call for service. Normal burner flames should look like **(B)** or **(C)**, depending on the type of gas.
BURNER FLAMES VERY LARGE OR YELLOW	• The range may be connected to the wrong fuel type. Contact the person who installed your range or made the conversion.
BURNER CONTROL KNOB WILL NOT TURN	• When the knob is at the OFF position, it must be pushed in before it can be turned, and it can only be turned in a **counterclockwise** direction. When the knob is at any other position, it can be turned in either direction without being pushed inwards.

With the purchase of your new Monogram appliance, receive the assurance that if you ever need information or assistance from GE, we'll be there. All you have to do is call—toll-free!

GE Answer Center®

In the USA:
800.626.2000

Whatever your question about any Monogram major appliance, GE Answer Center® information service is available to help. Your call—and your question—will be answered promptly and courteously. Call the GE Answer Center® Monday to Friday, 8 a.m. to 10 p.m. EST, and Saturday, 8 a.m. to 7 p.m. EST.

OR

Visit our Website at: **monogram.com**

In Canada, call 800.561.3344.

In-Home Repair Service

In the USA:
800.444.1845

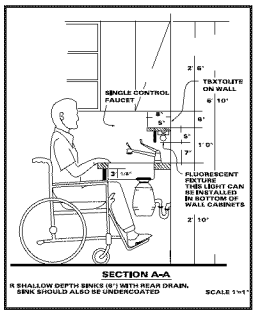
In Canada:
800.561.3344

A GE consumer service professional will provide expert repair service, scheduled at a time that's convenient for you. To schedule service, call Monday to Friday, 7 a.m. to 10 p.m. EST, or Saturday and Sunday, 8 a.m. to 6 p.m. EST. Many GE Consumer Service company-operated locations offer you service today or tomorrow, or at your convenience. Our factory-trained technicians know your appliance inside and out—so most repairs can be handled in just one visit.

In Canada: Monday to Friday, 7 a.m. to 8 p.m. and Saturday, 8 a.m. to 5 p.m. EDST.

For Customers With Special Needs...

In the USA:
800.626.2000



GE offers, free of charge, a brochure to assist in planning a barrier-free kitchen for persons with limited mobility.

Consumers with impaired hearing or speech who have access to a TDD or a conventional teletypewriter may call 800.TDD.GEAC (800.833.4322) to request information or service.

Service Contracts

In the USA:
800.626.2224

In Canada:
800.561.3344

You can have the secure feeling that GE Consumer Service will still be there after your warranty expires. Purchase a GE contract while your warranty is still in effect and you'll receive a substantial discount. With a multiple-year contract, you're assured of future service at today's prices.

Parts and Accessories

In the USA:
800.626.2002

In Canada:
800.561.3344

Individuals qualified to service their own appliances can have parts or accessories sent directly to their home. The GE parts system provides access to over 47,000 parts...and all GE Genuine Renewal Parts are fully warranted. VISA, MasterCard and Discover cards are accepted.

User maintenance instructions contained in this manual cover procedures intended to be performed by any user. Other servicing generally should be referred to qualified service personnel. Caution must be exercised, since improper servicing may cause unsafe operation.

YOUR MONOGRAM RANGE WARRANTY

Staple sales slip or cancelled check here. Proof of original purchase date is needed to obtain service under warranty. Please have serial number and model number available when calling for service.

WHAT IS COVERED

LIMITED TWO-YEAR WARRANTY

For two years from date of original purchase, we will provide, free of charge, parts and service labor in your home to repair or replace **any part of the range** that fails because of a manufacturing defect.

LIMITED FIVE-YEAR WARRANTY

For five years from the date of original purchase, we will provide, free of charge, replacement **gas surface burners** if they fail in normal household use. (The grill, griddle and oven burners are not included.) You pay for the service trip to your home and all service labor charges.

LIMITED LIFETIME WARRANTY

For the lifetime of the gray porcelain enamel oven racks, we will provide, free of charge, replacement **racks** if they fail in normal household use. You pay for the service trip to your home and all service labor charges.

This warranty is extended to the original purchaser and any succeeding owner for products purchased for ordinary home use in the 48 mainland states, Hawaii and Washington, D.C. In Alaska the warranty is the same except that it is LIMITED because you must pay to ship the product to the service shop or for the service technician's travel costs to your home.

All warranty service will be provided by our Factory Service Centers or by our authorized Customer Care® servicers during normal working hours.

Should your appliance need service, during warranty period or beyond, in the U.S.A. call 800.444.1845. In Canada: 800.561.3344

WHAT IS NOT COVERED

- **Service trips to your home to teach you how to use the product.**
- **Discoloration of the griddle plate or oven racks.**
- **Chipping of porcelain enamel grates or oven racks.**
- **Replacement of house fuses or resetting of circuit breakers.**
- **Incidental or consequential damage caused by possible defects with this appliance.**
- **Damage after delivery.**
- **Damage to the product caused by accident, fire, floods or acts of God.**
- **Failure of the product if it is used for other than its intended purpose or used commercially.**
- **Improper installation, delivery or maintenance.**

  If you have an installation problem, contact your dealer or installer. You are responsible for providing adequate electrical, gas, exhausting and other connecting facilities as described in the Installation Instructions provided with the product.
- **Product not accessible to provide required service.**

EXCLUSION OF IMPLIED WARRANTIES—Your sole and exclusive remedy is product repair as provided in this Limited Warranty. Any implied warranties, including the implied warranties of merchantability or fitness for a particular purpose, are limited to one year or the shortest period allowed by law.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

To know what your legal rights are in your state, consult your local or state consumer affairs office or your state's Attorney General.

Warrantor: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Table des matières

Cuisson en surface

Brûleurs 53
Brûleurs double flamme superposés 53
Commandes 52, 53
Fonctions et caractéristiques 52
Grill 55, 56
Plaque chauffante 57
Ustensiles 54

Four

Commandes ..... 52, 59, 62, 63, ... 66, 68, 69
Fonctions et caractéristiques 52, 58
Cuisson au grill/Guide de cuisson au grill 63–64
Cuisson par convection 63, 65–67
Cuisson/Rôtissage 62
Feuille d'aluminium 50, 60, 64
Instructions relatives au nettoyage automatique 69, 70
Levée 68

Entretien et nettoyage

Acier inoxydable 76
Brûleurs scellés 77, 78
Chapeaux de brûleur 77, 78
Éléments de chauffage du four 72
Grill 80
Grilles de brûleur 78
Grilles de four autonettoyantes 73
Lampes du four 75
Lèchefrites 79
Moule à cuisson, grille et grille de rôtissage 72
Panneau et boutons de commande 72
Planche à trancher 79
Plaque chauffante 79
Porte du four à démontage vertical 74, 76
Sonde 74

Soutien au consommateur

Consignes de sécurité 45, 47–51
Garantie 86
Guide de dépannage 81–83
Numéro de modèle et de série. 46
Numéros de téléphone importants .. 84

⚠ AVERTISSEMENT : Si les consignes du manuel ne sont pas respectées, il y a un risque d'incendie ou d'explosion et des dommages matériels, physiques et la mort.

- Ne stockez ou n'utilisez pas d'essence ou d'autres vapeurs ou liquides inflammables à proximité de la cuisinière ou de tout autre appareil.
- QUE FAIRE SI JE DÉTECTE UNE ODEUR DE GAZ
  - N'allumez pas l'appareil.
  - Ne touchez aucun interrupteur, n'utilisez pas de téléphone.
  - Appelez immédiatement votre fournisseur de gaz avec le téléphone du voisin. Suivez les instructions du fournisseur.
  - Si vous ne parvenez pas à joindre le fournisseur de gaz, appelez les pompiers.
- L'installation et l'entretien doivent être effectués par un installateur qualifié, un centre de réparation ou le fournisseur de gaz.

Sortir l'appareil de son emballage

Retirez avec précaution tous les emballages, cales en mousse et rubans adhésifs.

Pour éviter d'abîmer la finition de la cuisinière, la meilleure façon d'enlever les résidus d'adhésif sur un appareil neuf consiste à utiliser du détergent liquide pour vaisselle pour nettoyer les traces laissées par les rubans. Appliquez le liquide à l'aide d'un chiffon doux et humide et laissez tremper.

REMARQUE : *Retirez tous les morceaux de ruban adhésif de l'appareil. Vous ne pourrez pas les enlever s'ils sont brûlés.*

Inscrivez le modèle et les numéros de série

Vous les trouverez sur une étiquette placée derrière le bouton du brûleur gauche ou sous le panneau de commande, dans la partie visible lorsque la porte du four est ouverte.

Ces numéros se trouvent également sur la Carte d'enregistrement du produit incluse dans ce manuel.

Avant d'envoyer la carte d'enregistrement, veuillez inscrire ces numéros ici :

Numéro du modèle

Numéro de série

Veuillez indiquer ces références dans toute correspondance ou lorsque vous contactez le service après-vente de votre appareil.

Si vous recevez un appareil défectueux

Contactez immédiatement le vendeur (ou le fabricant) qui vous a fourni l'appareil.

Conseils de dépannage

Avant de contacter le service d'assistance, consultez le dépanneur qui se trouve en fin de ce manuel.

Il s'agit de la liste des problèmes les plus fréquents et que vous pouvez résoudre vous même.

Si vous avez besoin d'un réparateur

Pour obtenir l'aide d'un réparateur, consultez les Services clientèle figurant en fin de manuel.

Nous sommes fiers de notre service et nous veillons à répondre à vos attentes. Si, pour quelque raison que ce soit, vous n'êtes pas satisfait du service fourni, vous trouverez ci-dessous les étapes à suivre pour obtenir de l'aide supplémentaire.

EN PREMIER LIEU, contactez le revendeur qui vous a livré l'appareil. Expliquez-leur la raison de votre mécontentement. Dans la plupart des cas, cela permettra de résoudre le problème.

PUIS, si vous n'êtes toujours pas satisfait, mentionnez tous les détails, sans omettre de donner votre numéro de téléphone, puis envoyez un courrier à :

Responsable de la relation client
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, Kentucky 40225

AVIS DE SÉCURITÉ IMPORTANT

- **La loi de l'État de Californie « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement »** stipule que le Gouverneur de Californie publie une liste des substances, qui de l'avis de l'État, peuvent être à l'origine d'anomalies congénitales ou de tout autre problème de reproduction. Elle exige également des entreprises qu'elles alertent les clients sur les dangers liés à une éventuelle exposition à aux substances susdites.
- **L'isolation en fibre de verre des fours autonettoyants émet une faible quantité de monoxyde de carbone pendant le programme de nettoyage.** L'exposition peut être réduite en ouvrant une fenêtre pour aérer ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.
- **Les appareils fonctionnant au gaz peuvent vous exposer à quatre de ces substances :** le benzène, le monoxyde de carbone, le formaldéhyde et la suie, résultant principalement d'une combustion incomplète du propane liquéfié ou du gaz naturel.

  Si les brûleurs sont correctement réglés, (une flamme bleue plutôt que jaune) le risque d'une combustion incomplète est moindre. L'exposition à ces substances peut être réduite en ouvrant une fenêtre pour aérer ou en utilisant un ventilateur ou une hotte.

  IMPORTANT : Certains oiseaux sont extrêmement sensibles aux fumées produites pendant le programme de nettoyage automatique et cela est valable pour n'importe quel autre four. Placez les oiseaux dans une autre pièce correctement ventilée.

⚠ AVERTISSEMENT : *PRÉCAUTIONS DE SÉCURITÉ*

Lorsque vous utilisez votre appareil, vous devez suivre des consignes de sécurité de base, y compris celles qui suivent :

- **Demandez à l'installateur de vous montrer l'emplacement du robinet d'arrivée de gaz et qu'il vous montre comment le fermer si cela devait s'avérer nécessaire.**
- **Assurez-vous que tout le matériel d'emballage soit retiré de l'appareil** avant de l'utiliser pour éviter tout incendie ou dommage causé par la fumée si le matériel d'emballage venait à s'enflammer.
- **Après une utilisation prolongée de la cuisinière, il se peut que le sol atteigne une température importante. Notez que certains revêtements au sol ne sont pas conçus pour supporter une telle chaleur.** N'installez jamais la cuisinière sur une surface en vinyle ou en linoléum non conçue pour ce type d'utilisation. Ne l'installez jamais directement au contact d'une moquette d'intérieur pour cuisine.
- **Placez la cuisinière dans un endroit à l'écart de la circulation dans la cuisine et à l'écart des courants d'air pour une meilleure circulation d'air.**

⚠ AVERTISSEMENT :

- **Toutes les cuisinières peuvent basculer.**
- **Cela peut provoquer des BRÛLÛRES et autres BLESSURES GRAVES.**

- **INSTALLEZ et VÉRIFIEZ le support antidérapant comme indiqué dans les instructions fournies.**

Afin de réduire le risque de basculement de la cuisinière, celle-ci doit être correctement fixée à l'aide d'un support antibasculement adapté. Reportez-vous aux instructions fournies avec le support pour obtenir de plus amples informations avant de procéder à son installation.

Pour vérifier que le support est installé et correctement fixé, faites basculer avec précaution la cuisinière en avant. Le support doit arrêter le basculement de la cuisinière à environ 4 pouces (10 cm) du mur. Si cela n'est pas le cas, le support doit être réinstallé.

Si pour quelque raison que ce soit, la cuisinière doit être déplacée, assurez-vous que le dispositif antibasculement soit fixé lorsque vous la replacez au mur.

Si votre cuisinière ne compte aucun dispositif antibasculement, appelez le 1.800.626.8774 pour en recevoir un gratuitement.

⚠ AVERTISSEMENT : *CONSIGNES DE SÉCURITÉ*

- **Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage auquel il est destiné** comme décrit dans ce manuel.
- **Assurez-vous que votre appareil soit correctement installé et raccordé à la terre** par un technicien qualifié, conformément aux consignes d'installation fournies.
- **N'essayez pas de réparer ou de remplacer une quelconque pièce de votre cuisinière à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce manuel.** Tout autre entretien doit être effectué par un technicien qualifié.
- **Avant de procéder à toute réparation, COUPEZ LE COURANT ÉLECTRIQUE DE LA CUISINIÈRE** EN RETIRANT LE FUSIBLE OU EN DÉCONNECTANT LE DISJONCTEUR DEPUIS LE PANNEAU DU DISJONCTEUR DE VOTRE MAISON.
- **Ne laissez pas les enfants seuls –** les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où l'appareil est utilisé. On ne doit jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur quelque partie que ce soit de l'appareil.
- **Les enfants utilisant des trotteurs ou les enfants pouvant ramper peuvent être attirés par la poignée de la porte du four et pourraient l'atteindre et l'ouvrir.** Cela risque de causer des blessures ou des brûlures graves si la porte est ouverte lorsque le four est en marche ou encore chaud.
- **Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre à la porte, au panneau de commande ou à la table de cuisson.** Cela pourrait endommager la cuisinière ou encore la faire basculer, causant ainsi des blessures physiques graves.
- **N'entreposez jamais des matières inflammables à l'intérieur du four ou près de la table de cuisson.**
- **N'entreposez pas de plastiques, de liquides ou de substances inflammables sur l'étagère supérieure vendue séparément.**
- **MISE EN GARDE : LES OBJETS POUR ENFANT NE DOIVENT PAS ÊTRE RANGÉS DANS LES PLACARDS AU-DESSUS D'UNE CUISINIÈRE OU SUR LE DOSSERET D'UNE CUISINIÈRE – LES ENFANTS QUI GRIMPERAIENT SUR LA CUISINIÈRE POUR LES ATTEINDRE POURRAIENT SE BLESSER SÉRIEUSEMENT.**
- **N'utilisez jamais cet appareil pour réchauffer ou chauffer la pièce.** La surchauffe de l'appareil pourrait causer une émission toxique de monoxyde de carbone.
- **Ne portez jamais de vêtements amples ou tombants lorsque vous utilisez l'appareil.** Lorsque vous prenez des objets rangés au-dessus de la cuisinière, faites-le avec précaution. Les matières inflammables pourraient prendre feu si celles-ci venaient à entrer en contact avec la surface des brûleurs, avec les couronnes ou les éléments chauffants du four, provoquant ainsi des brûlures graves.
- **N'utilisez que des poignées sèches–** les poignées humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures de vapeur. Ne laissez pas les poignées toucher la surface des brûleurs, la couronne des brûleurs ou tout autre élément chauffant du four. N'utilisez pas de torchon ou autre chiffon épais.
- **Lorsque vous utilisez la table de cuisson, ne touchez pas les brûleurs, les couronnes des brûleurs, la grille ou la plaque chauffante (sur certains modèles) ou les zones avoisinantes.**

  Lorsque vous utilisez le four, ne touchez pas les éléments chauffants, la surface intérieure du four ou la zone extérieure près de la porte ou des ornements arrière.

  Ces surfaces peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

  Pendant et après utilisation, ne touchez pas ou ne laissez pas de vêtements ou d'autres matières inflammables entrer en contact avec les brûleurs, la grille ou la plaque chauffante (sur certains modèles) ainsi que les zones se trouvant à proximité des brûleurs ou de n'importe quelle partie intérieure du four. Laissez refroidir suffisamment avant de manipuler ces éléments.

  Certaines surfaces, dont la table de cuisson, les zones à proximité de la table de cuisson, l'évent (ouverture d'aération) du four, les surfaces à proximité de celui-ci, les pièces métalliques se trouvant autour de la porte ainsi que les renfoncements de celle-ci, ou toute protection arrière ou surface du plateau supérieur peuvent être brûlantes.

⚠ MISE EN GARDE : La surface intérieure du four peut être brûlante lorsque vous ouvrez la porte.

- **Veillez à ce que la hotte ainsi que les filtres à graisse restent propres pour une bonne aération ainsi que pour éviter tout incendie provoqué par un feu de graisse.** En cas de départ de feu ou lorsque vous faites flamber de la liqueur ou autres alcools sur la table de cuisson, ÉTEIGNEZ la hotte. Le système de soufflerie pourrait alors aviver les flammes.
- **Faites bien cuire la viande et la volaille, la viande doit atteindre une température INTERNE de 160°F (71°C) et la volaille doit atteindre une température INTERNE de 180°F (82°C).** Préparer les aliments à ces températures évite les intoxications alimentaires.

⚠ AVERTISSEMENT : *CONSIGNES DE SÉCURITÉ*

- **Ne versez pas d'eau sur les feux de graisse. Ne saisissez jamais une casserole en flammes.** Éteignez la cuisinière. Pour éteindre un feu s'étant déclaré sur un brûleur, recouvrez complètement la casserole à l'aide d'un couvercle d'une taille adaptée, avec une plaque à biscuits ou encore un plateau. Utilisez un extincteur multiusage à mousse ou à poudre.

  Les feux de graisse à l'extérieur d'une casserole peuvent s'éteindre à l'aide de bicarbonate de sodium ou si disponible, à l'aide d'un extincteur multiusage à mousse ou à poudre.

  Les flammes provenant du four peuvent s'éteindre totalement en fermant la porte, en éteignant le four ou bien à l'aide d'un extincteur multiusage à mousse ou à poudre.

- **NE RANGEZ ET N'UTILISEZ JAMAIS DE MATIÈRES COMBUSTIBLES, D'ESSENCE AINSI QUE D'AUTRES LIQUIDES OU PRODUITS ÉVAPORANTS INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL OU DE TOUT AUTRE APPAREIL ÉLECTROMÉNAGER.**

- **Ne laissez pas la graisse de cuisson ou autres matières inflammables s'accumuler sur la cuisinière ou à proximité de celle-ci. Nettoyez les lèchefrites (certains modèles) ainsi que les plats de brûleur après chaque utilisation.**

- **Si vous sentez une odeur à gaz,** cela signifie que l'installateur n'a pas réalisé un travail convenable et n'a pas vérifié les possibles fuites. Si les raccordements n'ont pas été convenablement serrés, il peut se produire une faible fuite et par conséquent l'appareil peut dégager une faible odeur à gaz.

  Vous **NE DEVEZ EN AUCUN CAS** tenter de trouver la provenance d'une fuite de gaz. Certaines fuites ne peuvent être décelées que par un technicien qualifié en positionnant la commande du foyer sur MARCHE. N'utilisez jamais une flamme nue pour localiser une fuite.

- **S'il arrive qu'un brûleur se démonte et que le gaz s'échappe, ouvrez une fenêtre ou une porte pour évacuer l'air de la pièce.** N'allumez pas l'appareil jusqu'à ce que le gaz ait eu le temps de se dissiper. Suivez les instructions figurant dans la section « Que faire si je détecte une odeur de gaz » en page 49.

- **N'obstruez jamais les évents (ouvertures d'air) de la cuisinière.** Ils permettent l'entrée et la sortie de l'air nécessaire au bon fonctionnement de la cuisinière avec une combustion adéquate. Les ouvertures d'air sont situées en haut et en bas de la porte du four, dans la partie avant du panneau de commande, à l'arrière de la table de cuisson et au bas de la cuisinière.

- **Veillez à ce que les boutons de commande de la cuisinière et /ou de la table de caisson soient éteints et que l'appareil soit froid** avant d'utiliser un nettoyant pulvérisateur sur ou autour de la cuisinière. Les substances résultant de la pulvérisation, en présence de chaleur, prennent feu ou provoquent la corrosion des parties métalliques.

⚠ AVERTISSEMENT : *CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON*

- **Ne réchauffez pas de récipients contenant des aliments sans les avoir ouvert au préalable ;** une pression excessive pourrait faire exploser le récipient.

- **Réglez la commande du brûleur de sorte que la flamme ne chauffe que le dessous de la casserole** et n'atteigne pas les parois de celle-ci. Les flammes trop hautes sont dangereuses. Les brûleurs à haute capacité de chauffage pourraient faire fondre les poignées des ustensiles de cuisson.

- **Tenez la poignée de la casserole à l'aide d'une poignée sèche,** pour éviter tout mouvement de l'ustensile lorsque vous agitez ou remuez la nourriture.

- **Utilisez toujours la position LITE (Allumage) lorsque vous allumez les brûleurs** et assurez-vous que ceux-ci se soient bien allumés.

⚠ AVERTISSEMENT : *CONSIGNES DE SÉCURITÉ POUR LA TABLE DE CUISSON*

- **Gardez toujours un oeil attentif sur les brûleurs lorsqu'ils sont réglés sur une température élevée.** Les débordements par ébullition peuvent provoquer de la fumée et les projections de graisse qui peuvent prendre feu. Si les flammes des brûleurs sont étouffées par une grande quantité de liquide débordé, le brûleur peut s'éteindre et laisser ainsi s'échapper le gaz dans la pièce.
- **Pour réduire le risque de brûlure,** de feu sur les matières inflammables et de déversement, tournez les poignées des casseroles vers le côté ou l'arrière de la cuisinière sans recouvrir les brûleurs adjacents.
- **Éteignez toujours les brûleurs en les positionnant sur OFF (Arrêt) avant de retirer les ustensiles de cuisson du feu.**
- **Surveillez avec attention les aliments en cours de friture lorsque le brûleur est sur une position de température élevée.**
- **Les aliments à frire doivent être aussi secs que possible.** Les aliments glacés, congelés ou encore humides peuvent provoquer un choc de température et causer des projections brûlantes vers le haut et vers les côtés de la casserole.
- **Utilisez le moins possible de graisse pour un dorage ou une friture efficace.** Si la casserole est trop pleine, cela peut causer des débordements lorsque vous ajoutez d'autres aliments.
- Si possible, **utilisez un thermomètre de cuisine** pour éviter que la surchauffe émette de la fumée.
- **Réchauffez toujours la graisse lentement et surveillez pendant la cuisson.**
- **N'essayez jamais de déplacer une casserole contenant de la graisse brûlante,** surtout s'il s'agit d'une friteuse. Attendez que la graisse refroidisse.
- **Si vous utilisez un mélange de différentes huiles ou de graisses à frire,** brassez-les avant de les chauffer ou faites-le lorsque celles-ci fondent lentement.
- **Lorsque vous utilisez une casserole en verre,** assurez-vous qu'elle soit conçue pour être utilisée sur une table de cuisson.
- **Ne laissez aucun objet posé sur la table de cuisson.** L'air chaud pourrait brûler les matières inflammables et augmenter la pression des récipients fermés, ce qui provoquerait leur éclatement.
- **N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour recouvrir les grilles ou tout autre élément de la table de cuisson.** Cela pourrait provoquer une intoxication au monoxyde de carbone, une surchauffe des surfaces des tables de cuisson ou un possible risque d'incendie.
- **Utilisez la casserole adéquate—**N'utilisez pas de casseroles instables ou qui peuvent facilement se renverser. Sélectionnez des ustensiles de cuisson à fonds plats suffisamment larges pour y mettre des aliments et éviter les ébullitions et les projections et suffisamment larges pour couvrir le chapeau du brûleur. Cela vous permettra d'économiser du temps de nettoyage et d'éviter toute accumulation dangereuse de nourriture, car les projections ou les éclaboussures laissées sur la cuisinière peuvent prendre feu. Utilisez des casseroles dont les poignées sont faciles à saisir et qui restent froides.
- **Ne laissez pas d'objets en plastique sur la table de cuisson—**Ils risqueraient de fondre s'ils se trouvent trop proches du brûleur ou de l'évent.
- **Afin d'éviter d'éventuelles brûlures,** veillez à vous assurer que les boutons de commande de tous les brûleurs sont réglés sur OFF et que toutes les grilles sont froides avant de les retirer.
- **La graisse est inflammable.** Laissez la graisse brûlante refroidir avant d'essayer de la retirer. Évitez de laisser les dépôts de graisse s'accumuler sur le grill ou les lèchefrites de la plaque chauffante (certains modèles). Nettoyez ces parties après chaque utilisation.
- **Pour un bon allumage et le bon fonctionnement des brûleurs, veillez à ce que les ports du brûleur restent propres.** Il peut s'avérer nécessaire de les nettoyer en cas de débordement par ébullition ou lorsque le brûleur ne s'allume pas, même si les allumeurs électroniques émettent un déclic.
- **Après nettoyage, il est important de s'assurer que le chapeau et le port du brûleur soient bien alignés sur la base du brûleur.** Si ce n'est pas le cas, les performances du brûleur risquent d'en pâtir. N'allumez jamais le brûleur si tous les composants du brûleur ne sont pas en place.
- **Nettoyez la table de cuisson avec précaution.** Veillez à ne pas vous brûleur avec la vapeur, n'utilisez pas d'éponge ou de chiffon humide pour nettoyer la table de cuisson si celle-ci est brûlante. Certains produits nettoyants produisent des fumées toxiques si vous les appliquez sur une surface brûlante. Reportez-vous au mode d'emploi du fabricant.
- **N'utilisez pas le grill pour cuire des viandes trop grasses ou des aliments susceptibles d'éclater.**
- **Si la cuisinière est placée à proximité d'une fenêtre,** n'accrochez pas longs rideaux qui pourraient prendre feu au contact avec les brûleurs de surface, au risque de provoquer un incendie.

⚠ AVERTISSEMENT : *CONSIGNES DE SÉCURITE DU FOUR*

- **Placez la grille du four dans la position souhaitée lorsque le four est froid.** Si vous devez manipuler des grilles brûlantes, faites en sorte que les poignées n'entrent pas en contact des éléments chauffants.
- **Tenez-vous à bonne distance de la cuisinière lorsque vous ouvrez la porte du four.** L'air chaud ou la vapeur émanant du four peuvent causer des brûlures aux mains, au visage ou aux yeux.
- **Ne cuisinez jamais avec la porte ouverte.** La cuisson avec la porte ouverte n'est pas permise car cela causerait une surchauffe des boutons de réglage.
- **Il est plus pratique de retirer les aliments lourds après avoir tiré à fond le plateau vers vous.** Cela est également une précaution à prendre afin de ne pas toucher les surfaces brûlantes de la porte ou des parois latérales du four.
- **Lorsque vous utilisez des emballages de cuisine ou du papier de cuisine à l'intérieur du four,** suivez les recommandations du fabricant.
- **N'utilisez pas votre four pour sécher des journaux.** S'il venait à surchauffer, ils pourraient prendre feu.
- **N'utilisez pas votre four comme un espace de rangement.** Les objets se trouvant à l'intérieur pourraient prendre feu.
- **Ne laissez pas des objets en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans le four lorsque celui-ci n'est pas utilisé.**
- **Ne laissez personne grimper, se tenir debout ou se suspendre à la porte.** Ils pourraient endommager l'appareil ou encore se blesser grièvement.
- **N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour recouvrir la base du four.** La feuille risque de bloquer la chaleur de l'élément chauffant de base provoquant ainsi un risque de choc électrique, d'incendie ou dommage à l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT : *FOUR AUTONETTOYANT*

- **Assurez-vous d'avoir nettoyé l'excédent de liquide ayant débordé avant de démarrer l'autonettoyage.**
- **Avant de lancer l'autonettoyage du four,** retirez la grille de cuisson, la grille et tout autre ustensile de cuisine ou feuille d'aluminium.
- **Ne nettoyez pas les joints situés sur le contour de la porte du four ou à l'intérieur même de celui-ci.** Ces joints sont essentiels au maintien de l'étanchéité. Il est important de ne pas frotter, abîmer ou retirer ces joints.
- **Si le mode autonettoyage ne fonctionne pas correctement,** éteignez le four puis débranchez la prise électrique. Faites-le réparer par un technicien qualifié.
- **N'utilisez pas de produits nettoyants pour four.** Aucun produit nettoyant ou revêtement protecteur acheté dans le commerce ne doit être utilisé à l'intérieur ou sur n'importe quel élément du four. Les résidus de produits nettoyants abîmeront l'intérieur du four lorsque vous utiliserez le programme d'autonettoyage.
- **Ne nettoyez que les éléments de l'appareil qui sont indiqués dans ce manuel pendant le processus de nettoyage automatique.**

CONSERVEZ CES CONSIGNES

Caractéristiques de l'appareil

(Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles. L'apparence peut varier d'un modèle à l'autre).

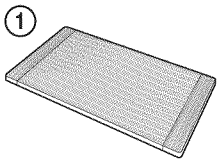
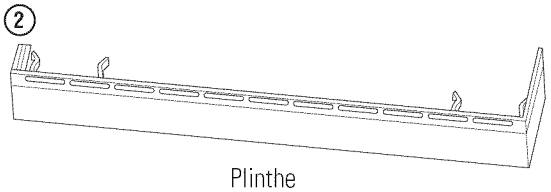
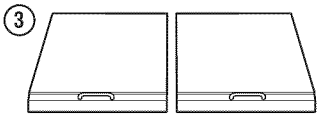


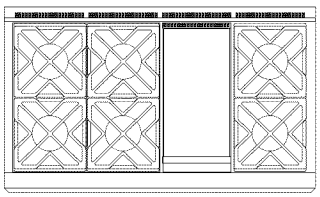
Planche à trancher en bambou



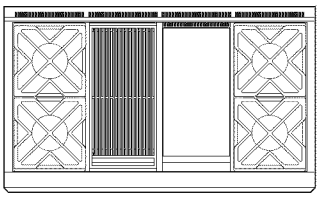
Plinthe



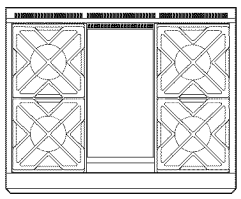
Couvercles de plaque et de grill



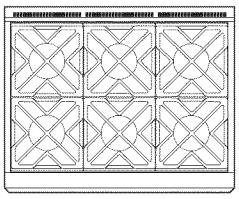
ZDP486NR, ZDP486LR–6 brûleurs et grill
ZDP486ND, ZDP486LD–6 brûleurs et plaque chauffante



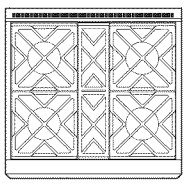
ZDP484NG, ZDP484LG
4 brûleurs, grill et plaque chauffante



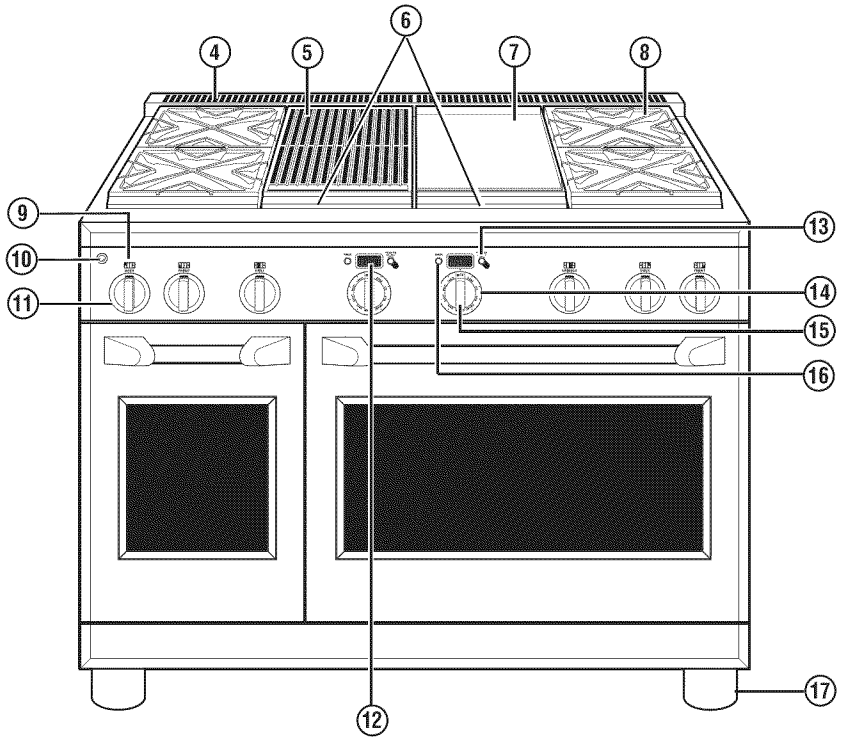
ZDP364NR, ZDP364LR–4 brûleurs et grill
ZDP364ND, ZDP364LD–4 brûleurs et plaque chauffante



ZDP366N, ZDP366L
6 brûleurs au gaz



ZDP304N, ZDP304L



Le modèle double four illustré est doté d'un petit four.

	Index des fonctions	Page
1	Planche à trancher en bambou	79
2	Plinthe	—
3	Couvercles de plaque et de grill	—
4	Évents de grill	60
5	Grill infrarouge	55, 56
6	Lèchefrites de grill et de plaque chauffante	79
7	Plaque chauffante	57
8	Grilles de brûleur de table de cuisson	54, 78
9	Indicateur d'emplacement de brûleur	—
10	Commande d'éclairage arrondie à diode LED	—
11	Bouton de commande du brûleur avec cadran éclairé	53, 72
12	Écran de four	59
13	Mini Bouton *(pour sélectionner les fonctions spéciales PROBE (Sonde), TIMER (Minuteur)*	59, 72
14	Bouton de sélection de mode	59
15	Bouton Température du four	59
16	Minuteur	59, 70
17	Système d'équilibrage (4)	—

Allumage électronique et rallumage automatique

La cuisinière est équipée d'un allumeur électronique intégré qui se substitue à toute flamme de veille.

Les brûleurs de cette cuisinière se rallumeront automatiquement si la flamme venait à s'éteindre.

Tous les allumeurs émettent une étincelle et produisent un cliquetis lorsque l'un des brûleurs est activé. Ne touchez aucun des brûleurs lorsque les allumeurs émettent le cliquetis.

Il se peut que les brûleurs émettent parfois une étincelle lorsqu'un coup de vent ou un courant d'air déplace la flamme en l'éloignant du capteur de flamme du brûleur.

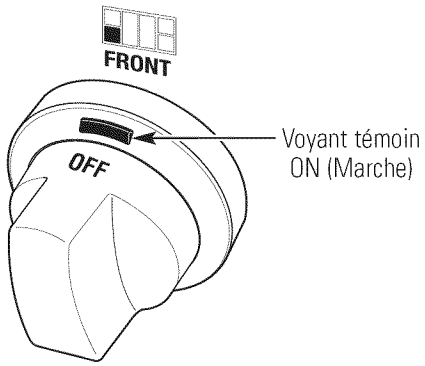
La plaque chauffante ainsi que le grill infrarouge sont équipés d'allumeurs disposant d'une barre incandescente. La barre incandescente reste allumée tant que la plaque de cuisson ou le grill est en cours d'utilisation pour que le brûleur ne s'éteigne pas.

En cas de coupure de courant, vous pouvez allumer les brûleurs de votre table de cuisson à l'aide d'une allumette. Approchez une allumette allumée au brûleur puis tournez le bouton en le positionnant sur LOW (Feu doux). **Soyez très prudent lorsque vous allumez les brûleurs en utilisant cette méthode.**

N'essayez pas d'allumer le grill ou la plaque chauffante pendant une coupure de courant. L'arrivée de gaz de ces brûleurs sera automatiquement coupée pendant une coupure de courant.

Allumage du brûleur

Appuyez sur le bouton de réglage puis tournez-le **dans le sens inverse des aiguilles d'une montre** pour le positionner sur **LITE** (Allumage).



Après avoir allumé le brûleur, tournez le bouton pour régler la taille de la flamme.

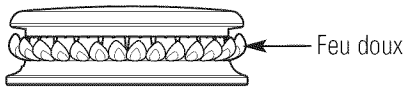
Pour éteindre un brûleur, tournez à fond le bouton, dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à le positionner sur **OFF** (Arrêt).

- Ne laissez pas un brûleur allumé pendant trop longtemps si aucun ustensile n'est placé sur la grille. Les finitions de la grille pourraient s'effriter si aucun ustensile n'absorbe la chaleur.
- Le voyant témoin se trouvant sur chaque cerle indique si le brûleur est allumé. Toutefois, cela ne peut remplacer votre propre vérification visuelle pour savoir si la flamme est bien présente sur le brûleur.

Brûleurs double flamme superposés

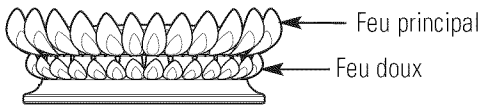
Tous les brûleurs de votre cuisinière possèdent deux rangées de flammes superposées, les brûleurs double flamme disposent d'une flamme réduite (feu doux) et d'une flamme plus importante (feu principal).

Lorsqu'un brûleur est activé, la flamme (feu doux) se maintient toujours allumée.



Feu doux ou mijotage :

Le brûleur à deux rangées de flammes a été conçu pour fournir un éventail de réglages de puissance qui inclut le feu doux ou mijotage. Selon le type et la quantité de nourriture et de la taille de la casserole, la flamme peut être réglée pour s'ajuster à vos besoins spécifiques. Le réglage le plus bas n'utilise que la flamme réduite et peut maintenir les aliments délicats à une température sûre de 140°F (60°C).



Cuisson :

Les réglages allant de **LO** (0) à **X-HI** (max) utilisent les flammes réduites ainsi que les flammes principales. Utilisez les réglages **LO** (0) et **HI** (Fort) pour tous types de cuisson. Utilisez **HI** ou **X-HI** (Réglage le plus élevé) lorsque vous utilisez un ustensile d'un diamètre plus important.

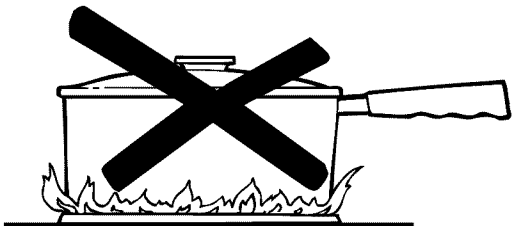
X-HI et **HI** sont des paramètres de cuisson à haute température et servent à frire les aliments rapidement et à bouillir de grandes quantités d'eau.

Comment sélectionner la taille de la flamme

Observez la flamme et non pas le bouton lorsque vous augmentez ou réduisez la puissance.

La taille de la flamme sur un brûleur à gaz doit correspondre à l'ustensile que vous utilisez.

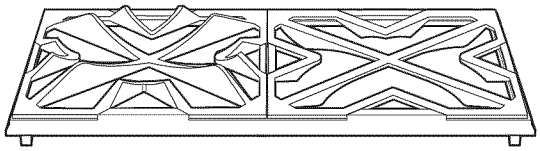
POUR MANIPULER EN TOUTE SÉCURITÉ L'USTENSILE, NE LAISSEZ JAMAIS LA FLAMME DÉPASSER LES BORDS DE L'USTENSILE.
Les flammes dépassant les bords de l'ustensile ne réchaufferont pas vos aliments plus rapidement et peuvent être dangereuses.



Pour davantage de stabilité, il est recommandé d'utiliser des ustensiles dont le diamètre minimum est de 15 cm (6 po). Pour les paramètres **HI** et **X-HI**, utilisez un diamètre plus important.

Cuisiner au wok

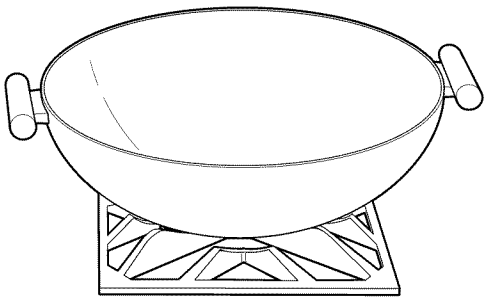
Les grilles des brûleurs ont été spécialement conçues pour être utilisées sur deux faces. La face plate convient aux ustensiles à fond plat (marmites, casseroles, poêles à frire et woks à fond plat), alors que le côté wok est conçu pour maintenir toute une variété de woks à fond bombé sans avoir à utiliser un support en anneau.



Face du wok Face plate

Pour plus de commodité, il est recommandé d'utiliser un brûleur frontal lorsque vous cuisinez à l'aide d'un wok.

Le brûleur frontal situé au centre est recommandé pour cuisiner à l'aide d'un wok sur les cuisinières à 6 brûleurs de 36 po (91 cm) et de 48 po (121 cm).



⚠MISE EN GARDE : Pour utiliser la grille adéquate et que le wok soit adapté à la taille de la flamme, celui-ci doit mesurer entre 30 cm (12 po) et 36 cm (14 po) de diamètre.

Consignes de sécurité pour le grill

(sur certains modèles)

⚠AVERTISSEMENT : Gardez toujours un oeil attentif sur le grill infrarouge.

Éclaboussures de graisse :

Parfois pendant la cuisson au grill, les éclaboussures de graisse peuvent prendre feu et créer de petites flammes pendant une à deux secondes. Ne vous inquiétez pas.

Le déflecteur de rayonnement du grill est conçu pour récupérer le trop-plein de graisse, limitant ainsi les éclaboussures.

Si une éclaboussure se produit, retirez les aliments du grill et baissez la température jusqu'à la disparition de l'éclaboussure.

Pour minimiser davantage les éclaboussures, essuyez la graisse superflue autour des bords des biftecks et des côtelettes, utilisez un steak haché maigre, retirez la peau de la volaille, etc.

Utilisez une longue spatule et un gant non inflammable pour retourner la nourriture sur le grill.

Couvercle du grill :

Retirez le couvercle avant d'allumer le brûleur. Pour votre sécurité, le couvercle doit être retiré lors de l'utilisation du grill. Si vous n'avez pas retiré le couvercle, il pourrait chauffer de manière excessive.

Ustensile de cuisson :

N'utilisez aucun ustensile de cuisson sur le grill.

Utiliser le grill infrarouge

Retirez le couvercle avant d'allumer le brûleur. Pour votre sécurité, le couvercle doit être retiré lors de l'utilisation du grill infrarouge.

Réglez le bouton de commande sur **PREHEAT** (Préchauffer). Plus la durée de préchauffage du grill est longue, plus le dorage sur la nourriture sera prononcé.

Allouez 5 à 15 minutes pour compléter le préchauffage du grill.

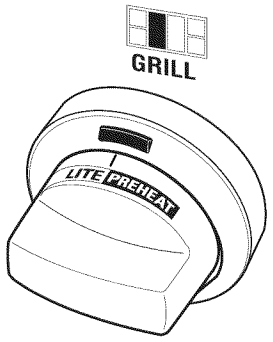
Après le préchauffage, le bouton de commande peut être réglé sur n'importe quelle position entre **HI** (Haut) et **LO** (Bas).

Gardez toujours un oeil sur le grill infrarouge.

La cuisson intense durcit les graisses et les jus, créant ainsi un goût de barbecue authentique. Le grill infrarouge offrira les mêmes résultats qu'un grill d'extérieur.

Tous les grills au gaz offrent différentes cuissons. Réglez les temps et les méthodes de cuisson lorsque vous utilisez le grill infrarouge.

Nettoyez la grille du grill, la lèchefrite et la cuve à graisse après chaque utilisation. Retirez les pièces du grill pour les nettoyer, une fois froides au toucher.



REMARQUE : Le grill tardera environ 45 secondes à s'allumer. À l'inverse des brûleurs de surface, qui utilisent des allumeurs électriques, le grill utilise un élément incandescent pour l'allumage. Il faut compter environ 45 secondes avant que l'élément incandescent atteigne la température. Le grill n'est alimenté en gaz que lorsque l'élément incandescent atteint la température.

Grilles du grill

(sur certains modèles)

Retirez le couvercle avant d'allumer le grill infrarouge.

La grille du grill est réversible. Placez l'extrémité de la poignée vers l'avant de la table de cuisson.

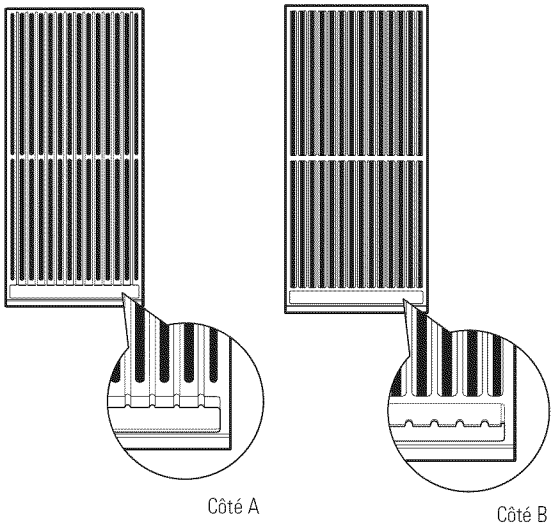
La grille changera de couleur sous l'effet de la chaleur, et pendant la cuisson des huiles sur la surface. C'est normal et cela n'altère pas la cuisson.

Vous n'êtes pas tenu d'assaisonner la grille de cuisson en fonte porcelaine du grill.

Un côté de la grille (côté A) est rainuré et doit être utilisé pour des aliments tels que les biftecks ou les fricadelles de viande hachée. Les rainures sont inclinées de sorte que le trop-plein de liquide et d'huile s'écoule sur l'avant du grill et terminent leur course dans la lèchefrite.

L'autre côté de la grille (côté B) est conçu pour les aliments délicats tels que les poissons.

Retournez et déplacez les aliments au besoin.



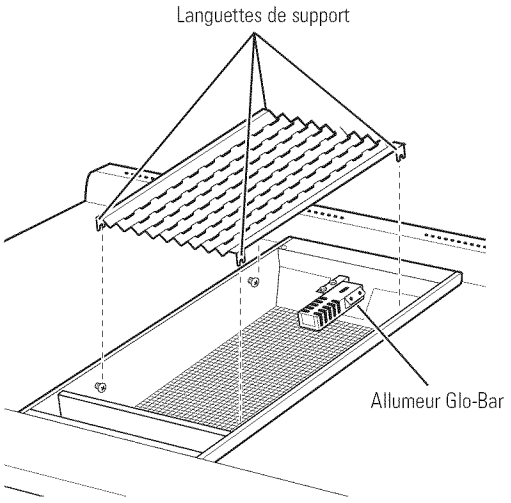
Plat	Réglage	Préchauffage
Fricadelles de viande hachés (8)	HI ou LO	5 Minutes
Poitrine de poulet (6) (Os vers le bas)	LO	5 Minutes
Bifsteck d'aloyau (3,7 cm [1-1/2 po])	LO	5 Minutes
Saumon	LO	5 Minutes

Déflecteur du grill

Les modèles équipés d'un grill infrarouge possèdent un déflecteur qui répartit la chaleur fournie par les brûleurs de façon homogène sur le grill. Le déflecteur du grill permet également de limiter les projections de graisse.

Le déflecteur est posé sur des languettes situées dans l'ouverture du grill. Assurez-vous que le déflecteur soit correctement installé en introduisant entièrement les languettes.

IMPORTANT : Évitez tout contact avec l'allumeur. Il est fragile et il se peut se casser ou se briser facilement.



Précautions de sécurité de la plaque chauffante, réglage de la hauteur

(sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT : Ne couvrez pas le conduit d'aération de la plaque avec un quelconque ustensile ou avec des serviettes.

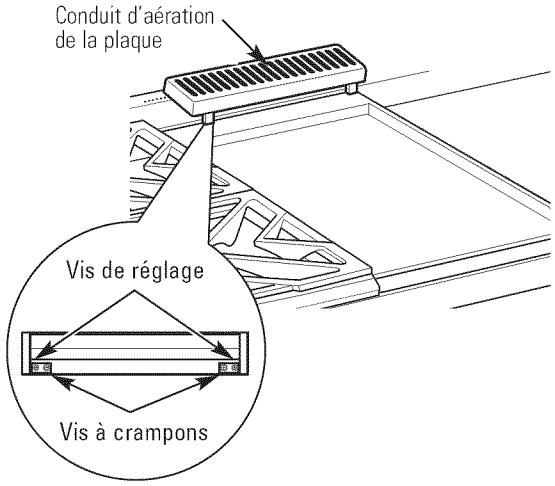
Retirez le couvercle en métal et la planche à trancher avant d'allumer la plaque chauffante.

Les éléments de la plaque chauffante ne doivent pas être retirés lors de son entretien.

Une fois que le dispositif est prêt, vous pouvez régler la hauteur. Retirez le conduit d'aération en le tirant dessus à l'horizontale. Veillez à ne pas rayer les surfaces en acier inoxydable alentour lorsque vous retirez le couvercle du conduit d'aération.

Les deux vis intérieures sont des vis à crampons qui servent à maintenir la plaque en place. Desserrez ces deux vis avant de procéder au réglage de la hauteur de la plaque. **Ne retirez pas ces deux vis.**

Les deux vis extérieures sont des vis de réglage de hauteur. **Ne retirez pas ces deux vis.** Vous pouvez les desserrer pour régler la plaque ou bien pour créer une légère inclinaison par laquelle s'écouleront les huiles et les graisses lorsque vous serez en train de cuisiner. Après les premières utilisations, vous serez en mesure de déterminer l'inclinaison la plus adéquate selon les aliments que vous préparez ou selon vos préférences.



Après avoir réglé la hauteur de la plaque, resserrez les vis à crampons pour fixer la plaque dans sa position de départ. **Serrez les vis à la main, ne pas serrer excessivement.**

Assaisonnement de la plaque chauffante

Avant la première utilisation de la plaque, celle-ci doit être conditionnée.

Si la plaque n'a pas été utilisée pendant une longue période de temps, celle-ci doit être assaisonnée.

1. Nettoyez la plaque minutieusement à l'eau chaude savonneuse afin d'enlever la pellicule d'enduit protecteur.
2. Essuyez la surface à l'aide d'une solution à base d'un quart d'eau et une tasse à café de vinaigre. Séchez minutieusement.
3. Badigeonnez uniformément la plaque à l'aide d'une cuillère à soupe d'huile à frire. N'utilisez pas d'huile de maïs car celle-ci pourrait rester collée à la plaque.
4. Tournez le bouton de la commande pour le régler sur 350°F (177°C) pendant près de 30 minutes. Éteignez dès que l'huile commence à émettre de la fumée. Laissez la plaque refroidir.
5. Répétez l'étape 3. Assurez-vous de bien recouvrir d'huile la totalité de la surface.
6. Répétez l'étape 4. Laissez la plaque refroidir. Nettoyez toute la surface de la plaque en utilisant un linge épais. Badigeonnez la surface avec une fine couche d'huile. La plaque est désormais prête à l'emploi.

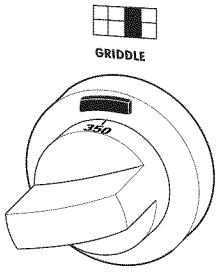
Utiliser la plaque chauffante

La surface de la plaque est fabriquée à partir d'un alliage d'acier inoxydable de type 304 hautement poli et d'une plaque thermique en aluminium qui assure la répartition de la chaleur. Il est normal que la plaque s'assombrisse au fur et à mesure qu'elle est utilisée car les huiles de cuisson appliquées sur sa surface forment une pellicule protectrice également appelée « conditionnement ».

La plaque est contrôlée par thermostat et peut être réglée pour se maintenir à n'importe quelle température comprise entre 200°F (93°C) et 450°F (232°C).

REMARQUE : À l'inverse de brûleurs, qui eux sont allumés par des allumeurs électroniques, l'allumage de la plaque chauffante se réalise à l'aide d'une barre incandescente. La barre incandescente tarde près de 45 secondes pour atteindre la température nécessaire. La plaque ne sera alimentée en gaz que lorsque la barre incandescente atteindra cette température.

Pour faire chauffer la plaque, enfoncez le bouton de commande puis tournez-le pour régler la température souhaitée. Le voyant lumineux sur le biseau s'allumera pour indiquer que la commande du thermostat est en marche.

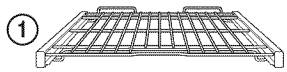


Aliment	Température
Crêpes	375°F (190°C)
Biftecks hachés	400°F (204°C)
Bacon*	400°F (204°C)
Fromage fondu	350°F (176°C)
Oeufs	275°F (135°C°)

***REMARQUE :** Disposez le bacon sur une plaque froide. Ne pas préchauffer.

Caractéristiques de votre four

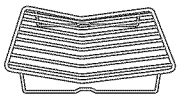
Remarque : Toutes les fonctions ne sont pas présentes sur tous les modèles



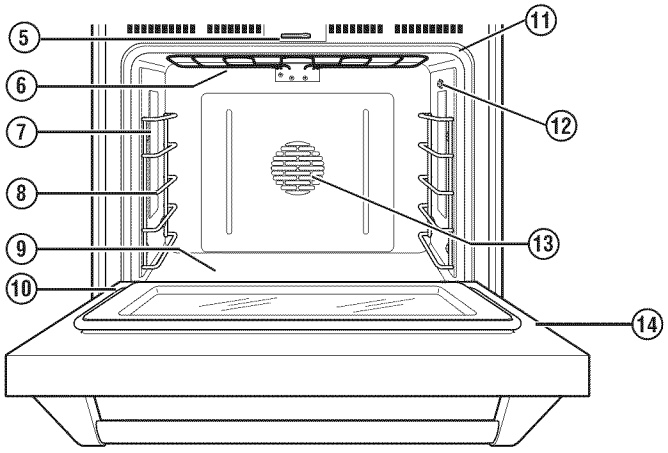
Grille de four extensible

Barquette et grille

Sonde de température



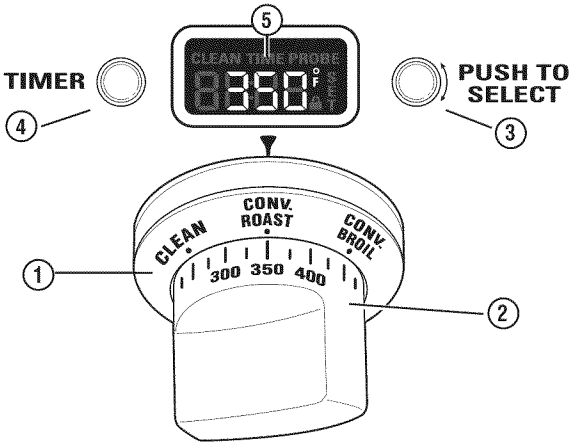
Grille de rôtissage



	Index des fonctions	Page
1	Grille(s) de four extensible(s) *— 3 dans le grand four* *— 2 dans le petit four*	61, 62, 66, 73
2	Barquette et grille	65, 72
3	Sonde de température	67, 74
4	Grille de rôtissage	65, 72
5	Loquet de porte de four automatique	69
6	Eléments de grill (2)	72
7	Lampes halogènes du four	75
8	Supports de grille de four *— 5 positions dans le grand four* *— 4 positions dans le petit four*	62, 66
9	Eléments de cuisson (2) (sous le sol du four)	72
10	Joint de porte de four	76
11	Joint de cadre du four	76
12	Prise de sonde de température *— côté droit dans le grand four* *— côté gauche dans le petit four*	67
13	Ventilateur de convection et éléments de convection (2) *(fonctionnent pendant le préchauffage et la cuisson par convection)*	65, 66
14	Porte de four	74, 76

REMARQUE : Les modèles équipés d'un petit four possèdent les mêmes fonctions que le grand four.

Fonctions du panneau de commande et du minuteur



1 **Bouton de sélection de mode du four –** *Tournez le cercle extérieur pour sélectionner :*

PROOF (Levée) – Maintient un environnement chaud utile pour les aliments à base de levure.

BAKE (Cuisson) – Sélectionnez pour la cuisson classique.

CONV BAKE (Cuisson par convection) – Utilisez pour la cuisson par convection.

CONV ROAST (Rôtissage par convection) – Utilisez pour le rôtissage par convection.

CONV BROIL (Cuisson au grill par convect.) – Utilisez pour la cuisson au grill par convection.

BROIL (Cuisson au grill – Sélectionnez pour griller

CLEAN (Nettoyage) – Sélectionnez pour le nettoyage automatique. Voir la section *Four en mode nettoyage automatique.*

2 **Bouton Température –** *Tournez pour sélectionner :*

Températures de 175°F (80°C) à 550°F (290°C).

LOW BROIL (Cuisson au grill légère) – Une température de cuisson au grill inférieure est automatiquement réglée.

HIGH BROIL (Cuisson au grill forte) – Une température de cuisson au grill supérieure est automatiquement réglée.

CLEAN (Nettoyage) – La température de nettoyage automatique est automatiquement réglée.

3 **Mini Bouton –** Tournez pour sélectionner et appuyez dessus pour saisir les paramètres PROBE (Sonde) ou TIMER (Minuteur). Pour ajuster également la durée de CLEAN (Nettoyage).

4 **Bouton Minuteur –** Appuyez dessus pour sélectionner la fonction minuteur de cuisson. Le minuteur ne commande pas les opérations du four.

5 **Écran du four –** Il affiche les paramètres du four telles que les températures du four et de la sonde et le minuteur de cuisson. Le bouton de sélection de mode du four (1) ET le bouton Température (2) doivent être réglés simultanément sur l'une des combinaisons valides ci-dessous :

Bouton de sélection de mode	Bouton Température
BAKE (Cuisson)	175°–550°F (80°–290°C)
CONV BAKE (Par convection)	175°–550°F (80°–290°C)
CONVECTION/ROAST (Convect./rôtissage)	175°–550°F (80°–290°C)
CONVECTION/BROIL (Convect./Grill)	HIGH ou LOW BROIL
BROILL (Grill)	HIGH ou LOW BROIL
CLEAN (Nettoyage)	CLEAN
PROOF (Levée)	——

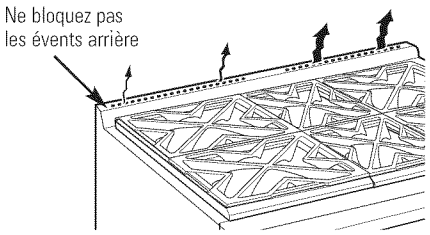
Pour désactiver une fonction, tournez le bouton de sélection de mode du four ou le bouton Température sur OFF.

Pour annuler PROOF (Levée), tournez le bouton de sélection de mode sur OFF.

Évents de four arrière

Une ventilateur interne de refroidissement s'enclenche, quelque soit le mode du four. L'air chaud du four est évacué à travers les évents situés à l'arrière de la table de cuisson.

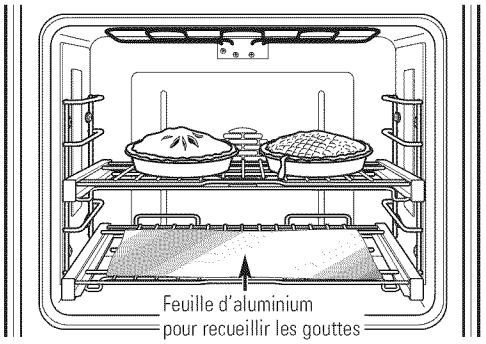
Veillez à ce que le flux d'air des évents arrière ne soit pas obstrué par les ustensiles de cuisson ou des serviettes.



Feuille d'aluminium

Ne recouvrez jamais une grille entièrement avec une feuille d'aluminium. Ceci risque d'entraver la circulation de l'air et la qualité de la cuisson risque d'être médiocre. Vous pouvez placer un morceau de feuille d'aluminium plus petit ou une lèchefrite pour recueillir les gouttes en le/la plaçant sur une grille inférieure quelques centimètres sous le plat.

N'utilisez pas de feuille d'aluminium pour recouvrir la base du four. La feuille risque de bloquer la chaleur de l'élément chauffant de base provoquant ainsi un risque de choc électrique, d'incendie ou dommage à l'appareil.



Placer le moule

Pour une cuisson homogène et un dorage réussi, vous devez prévoir un espace suffisant pour la circulation de l'air dans le four. La cuisson sera plus réussie si les plateaux de cuisson sont placés le plus au centre possible plutôt que sur l'avant ou l'arrière du four.

Plateaux ou feuilles de cuisson

Utilisez les bons plateaux de cuisson. Le type de finition du plateau agit sur l'intensité du dorage.

- Des plateaux foncés, ternes, rigides absorbent la chaleur, permettant d'obtenir une croûte plus dorée, plus croustillante. Utilisez ce type de plateau pour les tartes.
- Des moules lisses, lumineux et clairs renvoient la chaleur, pour un dorage plus léger et plus raffiné. Utilisez ce type de moule ou de feuille pour les gâteaux et les biscuits.
- Les plats de cuisson en verre absorbent également la chaleur. Lorsque vous utilisez ce type de plat, vous devrez baisser la température de 25°F (4 °C).

Préchauffage

Laissez le four préchauffer avant de placer les plats à l'intérieur du four. Le préchauffage est essentiel pour une bonne cuisson des gâteaux, des biscuits, des pâtisseries et du pain.

Grilles de cuisson extensibles

⚠MISE EN GARDE: Afin déviter les brûlures éventuelles, placez les grilles dans la bonne position avant d'allumer le four.

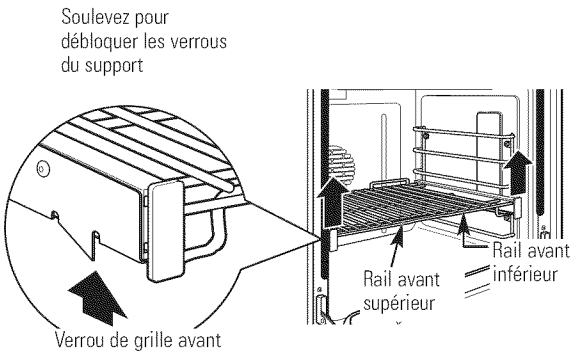
La position de la grille dépendra du type d'aliment et du dorage souhaité.

Les grilles diposent d'un cadre qui s'emboîte dans les supports des deux côtés. Une fois le cadre encastré, faites toujours glisser la grille par son rail supérieur, sur la position de butée de son extension pour placer ou retirer les plats.

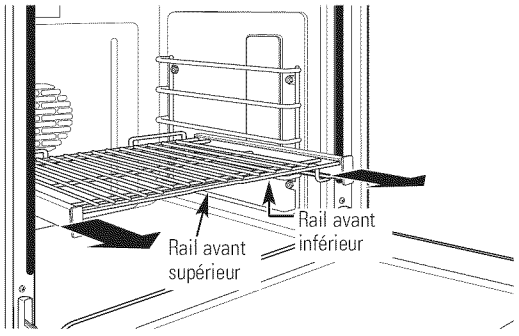
Retirer et replacer les grilles du four

Pour retirer une grille :

1. Veillez à ce que la grille soit introduite jusqu'à atteindre le fond du four.
2. Saisissez la grille par son rail avant supérieur et par le rail arrière inférieur et soulevez-la pour débloquer les verrous avant de ses supports.

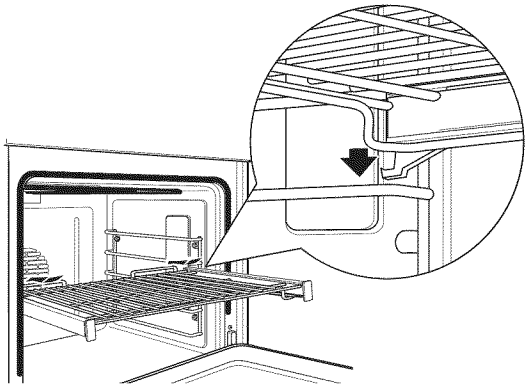


3. En tenant fermement les rails avant supérieur et inférieur, tirez la grille vers vous et retirez-la du four.

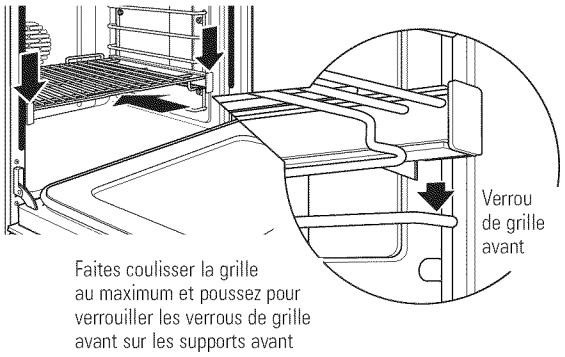


Pour replacer une grille :

1. Placez les verrous de la grille arrière sur les supports (cinq positions de cuisson sont disponibles, position supérieure comprise).

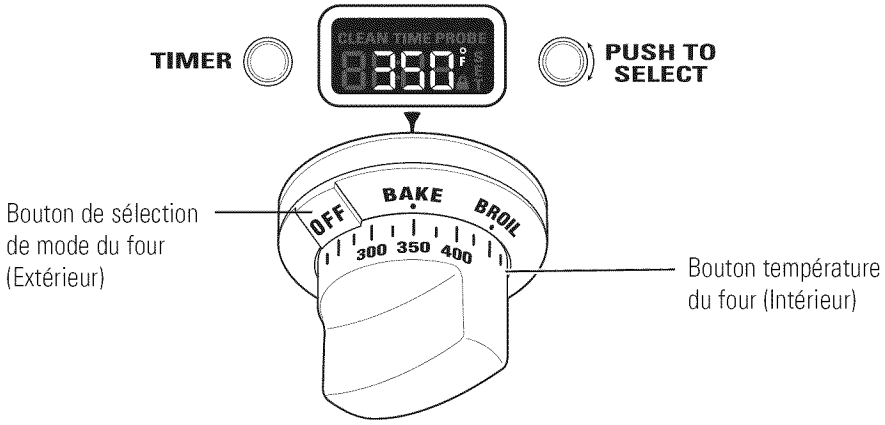


2. Faites glisser complètement la grille jusqu'à ce que le verrous de la grille arrière avant soient fixés sur les supports, et appuyez sur les verrous de la plaque avant sur les supports.


Verrou de grille avant
Faites coulisser la grille au maximum et poussez pour verrouiller les verrous de grille avant sur les supports avant

3. Faites glisser la grille vers vous afin de vérifier si elle a été correctement introduite.

Comment régler le four pour la cuisson



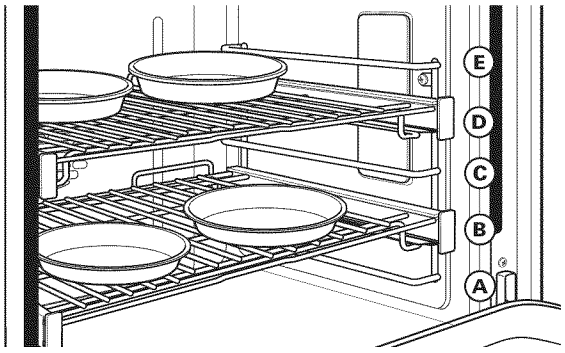
1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **BAKE (Cuisson)**.
2. Avec le bouton Température, réglez la température souhaitée, en incréments de 25 °F (4 °C), de 175 °F (80 °C) à 550 °F (290 °C).

   Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F (37°C), cette température reste affichée jusqu'à ce que le four dépasse cette température. À partir de là, l'écran affichera la température réelle.

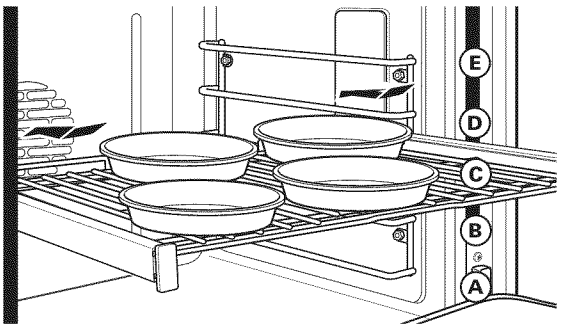
   Les lampes internes s'allumeront et resteront allumées jusqu'à ce que le four soit éteint. Le ventilateur de convection du four s'enclenchera provisoirement pendant le préchauffage. La commande émettra un bip lorsque le four est préchauffé et le plat peut alors être placé dans le four.
3. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le bouton Température sur **OFF** (arrêt) une fois la cuisson terminée.

REMARQUE : Un ventilateur de refroidissement s'enclenchera pour refroidir les composants internes. C'est normal, et le ventilateur continuera probablement de fonctionner même lorsque le four est éteint.

Utilisez la sonde de température lorsqu'il est important de disposer d'un température interne précise. Voir *Utiliser la sonde.*



Lors de la cuisson simultanée de gâteaux à 4 étages, utilisez les grilles B et D. Ne placez pas un moule à gâteau directement au-dessus d'un autre au moment de la disposition.



Ou, placez quatre moules sur une grille en utilisant la position centrale C. Placez les moules en laissant un espace minimal de 3,8 cm (1-1/2 po) autour d'eux.

Le four possède 5 positions de grille de cuisson. Voir la section *Grilles de cuisson extensibles* pour en savoir plus sur l'utilisation, la réinstallation et la désinstallation des grilles.

La cuisinière double four est équipée d'un petit four doté de 4 positions de grille. La position de grille C n'est pas valable pour le petit four.

Type d'aliment	Position de grille (grand four)	Position de grille (petit four)
Gâteau des anges	A	A
Biscuits ou muffins	C	A ou B
Cookies	C	B
Carrés au chocolat	B	B
Gâteau à 2 couches	B	B
Gâteau à 4 couches	C	—
Galettes ou gâteaux 9 x 13	B ou C	B
Pains rapides	C	B
Gâteau cuit ou quatre-quarts	C	B
Tourtes ou pâtes à tarte	B	A
Tartes surgelées	B ou C	—
Casseroles	B ou C	B
Pizza	C	B

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Essayez ces positions pour des aliments spécifiques ou vos préférences personnelles.

Introduction à la cuisson au grill

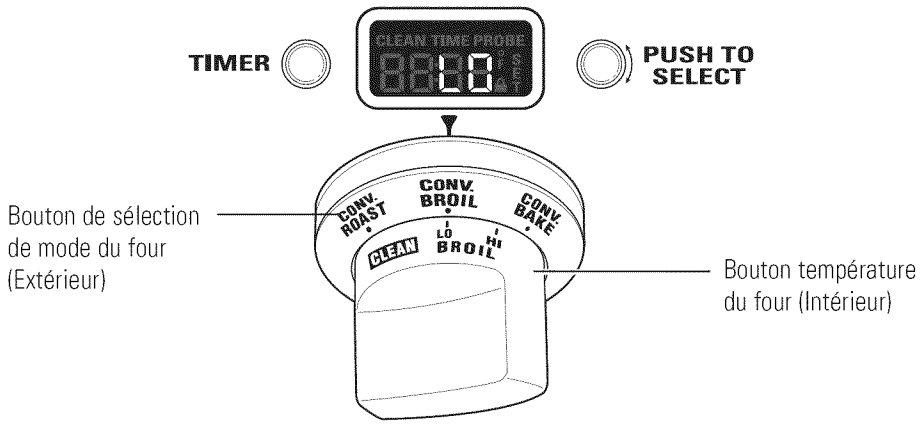
Il existe 2 modes de cuisson au grill : Cuisson au grill ou Cuisson au grill par convection Sélectionnez **HI** (Fort) ou **LO** (Léger), quelque soit le mode.

- Le paramètre **HI** peut être utilisé pour contenir les jus ou appliquer si nécessaire une cuisson ou une carbonisation intense pour les biftecks hachés, les légumes rôtis, les poivrons, les aubergines, le maïs, les légumes découpés, kebabs et les viandes très fines telles que les côtelettes de porc fumé, le bifteck de flanc roulé et le poulet.
- Le paramètre **LO** peut être utilisé pour dorer certains aliments et pour les cuire avec parcimonie, à savoir les filets de poisson, le filet de porc et le rôti de boeuf.

Cuisson au grill par convection :

Utilisez le ventilateur de convection pour une cuisson plus homogène.

Comment régler le four sur cuisson au grill ou Cuisson au grill par convection



1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **BROIL** (Cuisson au grill) ou **CONV BROIL** (Cuisson au grill par convection).
2. Tournez le bouton Température sur **LO BROIL** (Cuisson au grill légère) ou **HI BROIL** (Cuisson au grill forte). **LO** ou **HI** apparaîtra sur l'écran.

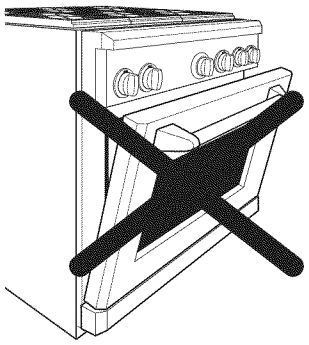
REMARQUE : *Lancez la cuisson au grill avec la porte fermée.* Si la porte est ouverte, l'écran va faire défiler « CLOSE door » (FERMEZ la porte) et les éléments s'allumeront jusqu'à ce que la porte soit fermée.

Les lampes internes du four s'allumeront et resteront allumées jusqu'à ce que le four soit éteint.

Le ventilateur de convection s'allumera lorsque **CONV BROIL** (Cuisson au grill par convection) a été sélectionné.

3. Une fois la cuisson terminée, tournez le bouton de sélection de mode de four et le bouton Température sur **OFF**.

REMARQUE : Un ventilateur de refroidissement s'enclenchera pour refroidir les composants internes. C'est normal, et le ventilateur continuera de fonctionner même après que le four a été éteint.

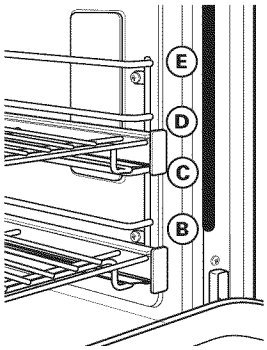


La cuisson au grill avec la porte ouverte est interdite.

La rôtissoire ne doit pas être préchauffée pour la plupart des cuissons au grill. Toutefois, les aliments dont la cuisson est rapide, tels que les filets fins de viande ou de poisson doivent probablement être préchauffés pendant environ 5 minutes pour laisser dorer les aliments. Ne retournez la viande qu'une fois pendant la cuisson au grill.

REMARQUE : La cuisson au grill ne fonctionnera pas si la sonde de température est branchée. Ne laissez jamais la sonde à l'intérieur du four pendant un programme de cuisson au grill.

Guide de cuisson au grill



Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Procédez à des essais avec ces positions pour des aliments spécifiques et vos préférence personnelle.

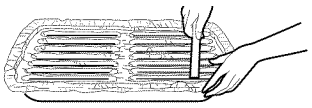
La taille, le poids, l'épaisseur, la température de début de cuisson et le degré de cuisson de votre choix auront une incidence sur la durée de cuisson au grill. Ce guide prend des viandes à température de réfrigérateur comme exemples.

Aliment	Position de grille	Paramètre de cuisson	Préchauffage
Grill			
Boeuf haché	D	HI	—
Poulet (poitrine non dessossée)	B	HI ou LO	—
Boulangerie Pain (pain grillé)	D	HI ou LO	—
GRILL PAR CONVECTION			
Poisson Filets (1 livre) Epaisseur 2,5–1,2 cm (1/4–1/2 po)	D	LO	5 Minutes
Kebabs (5 broches)	D	LO	5 Minutes
Légumes émincés	D	LO	5 Minutes

Le ministère américain à l'Agriculture déclare « Le boeuf saignant est populaire, mais vous devriez savoir que si vous réglez sa cuisson sur 140°F, les organismes nocifs pour les aliments risquent de survivre à la cuisson. » Source : Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Juin 1985.)

Feuille d'aluminium

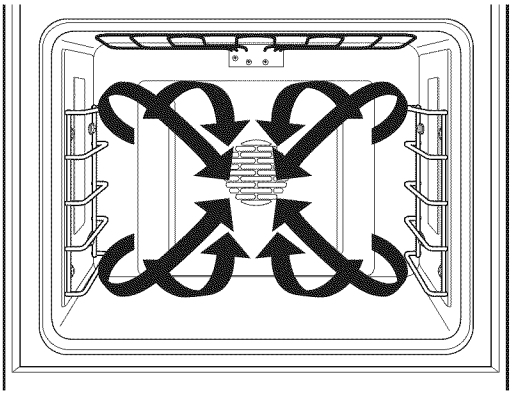
Vous pouvez utiliser une feuille d'aluminium pour aligner la barquette sur la grille de cuisson. Vous devez toutefois mouler la barquette sur la grille et faire des incisions qui épousent les fentes de la grille.



Introduction à la cuisson par convection

Le système de convection à inversion d'air de Monogram se compose de deux éléments de chauffage dédiés enveloppés autour du ventilateur de convection. Après un préchauffage à la température définie, la chaleur en mode CONV BAKE est fournie par ces deux éléments dédiés. Le ventilateur de convection s'interrompt régulièrement, puis change de sens afin de mieux répartir l'air chaud à l'intérieur du four. Par conséquent, les aliments sont cuits et dorés de façon homogène, souvent en moins de temps que pour la cuisson par convection.

REMARQUE : Le ventilateur de convection s'éteint lorsque la porte du four est ouverte.



Ustensiles pour cuisson par convection

Avant d'utiliser le four à convection, veillez à ce que les ustensiles laissent circuler l'air dans le four. Si vous utilisez plusieurs moules veillez à les espacer suffisamment. Veillez à ce qu'elles ne se touchent pas ou qu'elles ne touchent pas les parois du four.

Les ustensiles utilisés dans la BAKE (Cuisson) standard fonctionneront également en mode CONV BAKE (Cuisson par convection). Voir la section consacrée aux *Conseils pour cuisson.*

Il est recommandé lorsque vous cuisez au four des biscuits, d'utiliser une feuille à biscuit plate plutôt que des moules à rebord. Pour les plats tels que le poulet au four, utilisez un moule à rebords bas. L'air chaud ne peut circuler correctement autour des aliments avec un moule à rebords hauts.

Adapter les recettes

Vous pouvez utiliser vos recettes préférées dans le four à convection.

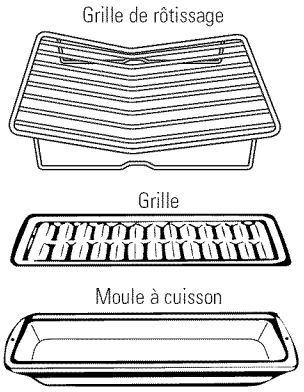
Lors de la cuisson par convection, il peut s'avérer nécessaire de baisser la température de 25°F (4°C) ou d'ajuster le temps de cuisson. Il n'est pas nécessaire de régler la température en mode CONV ROAST.

Des instructions figurant sur l'emballage pour les casseroles surgelées ou les plats principaux ont été conçues pour les fours commerciaux à convection. Pour des résultats optimaux, préchauffez le four et utilisez la température mentionnée sur l'emballage.

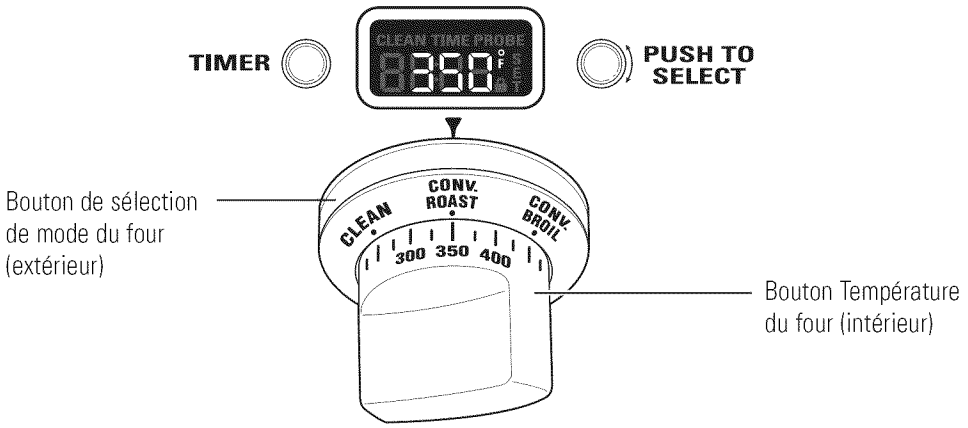
Conseils pour rôtissage par convection

Utilisez le moule à cuisson, la grille et la grille de rôtissage pour de meilleurs résultats. Si vous utilisez la grille, le dorage sur la partie inférieure de la viande et de la volaille sera plus réussi.

1. Placez le grille du four sur une position basse (A).
2. Placez la grille sur le moule/plat et placez la grille de rôtissage dessus.
3. Placez la viande sur la grille de rôtissage.



Comment régler le four sur la cuisson ou le rôtissage par convection



La cuisson par convection s'avère idéale pour dorer les plats cuits au four sur une ou plusieurs grilles. Sélectionnez Convection Roast (Rôti par convection) pour rôtir de grands et tendres morceaux de viande découverts.

Si configuré sur **CONV BAKE** ou **CONV ROAST**, les éléments arrière de convection et le ventilateur fonctionnent lorsque le four chauffe.

1. Tournez le bouton de sélection de mode du four sur **CONV BAKE** ou **CONV ROAST**.
2. Utilisez le bouton Température pour sélectionner la température souhaitée, en incréments de 25°F (4°C), de 175°F (80°C) à 550°F (290°C).

   Le four commencera alors à préchauffer. L'affichage de la température commencera à 100°F et ne changera pas tant que le four ne dépasse pas cette température. A partir de là, l'écran affichera la température réelle.

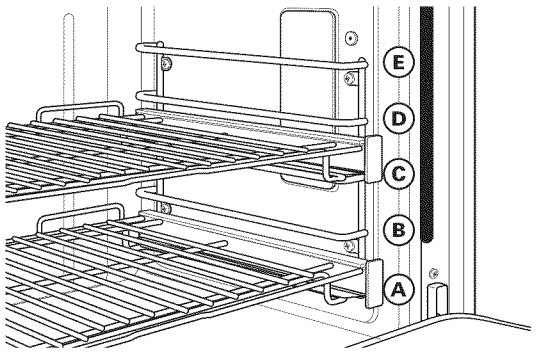
   Les lampes internes s'allumeront et resteront allumées jusqu'à ce le four soit éteint. Le four à convection s'allumera pendant le préchauffage. La commande émettra un bip pour signaler que le four est préchauffé et que les plats peuvent être placés dans le four.
3. Tournez le bouton de sélection de mode et le bouton Température sur **OFF** une fois la cuisson par convection terminée.

REMARQUE : Un ventilateur s'enclenchera pour refroidir les composants internes. C'est normal, le ventilateur continuera à fonctionner même si le four est éteint.

Utilisez la sonde à température lorsque la température interne est élevée. Voir *Utiliser la sonde*.

Type de plats	Position de grille (grand four)	Position de grille (petit four)
Muffins et quatre-quarts (plusieurs grilles)	B et D	B et D
Biscuits (plusieurs grilles)	A, C et E	B et D
Hors d'oeuvre surgelé	C	—
Hors d'oeuvre surgelé (plusieurs grilles)	A, C , E	—
Rôtis (gros morceaux de viande)	A	B
Dinde ou poulet entier	A	B

Les positions de grille de cuisson suggérées ne sont fournies qu'à titre indicatif. Essayez ces positions pour des aliments spécifiques ou selon vos préférences personnelles.



Le four possède 5 positions de cuisson. Voir la section *Grille de four extensible* pour en savoir plus sur la manière d'utiliser, de retirer et de replacer les grilles.

La cuisinière double four est équipé d'un petit four doté de 4 positions de cuisson. La position C ne correspond pas à la position du petit four.

Comment utiliser la sonde avec la cuisson, la cuisson par convection et le rôtissage par convection

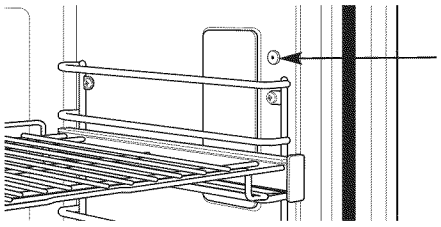
⚠ MISE EN GARDE : Utilisez des gants pour introduire ou retirer la sonde du four chaud. Les zones autour de l'entrée de la sonde peuvent être brûlantes.

Pour de nombreux plats, notamment la volaille et les rôtis, la température interne des aliments est le meilleur test pour le degré de cuisson. La sonde de température détecte la température des aliments cuits pour ajuster le degré de cuisson.

La sonde peut être utilisée avec BAKE (Cuisson), CONV BAKE (Cuisson par convection) et CONV ROAST (Rôtissage par convection).

1. Introduisez la pointe de la sonde dans la partie la plus épaisse de la viande.
2. Placez le plateau sur la position souhaitée.
3. Réglez les commandes du four. Tournez le bouton de selection sur **CONV BAKE** (Cuisson par convection), **CONV ROAST** (Rôtissage par convection) ou **BAKE** (Cuisson). Tournez le bouton Température sur la température souhaitée en incréments de 25°F (4°C), de 175°F (80°C) à 550°F (290°C). Faites au besoin préchauffer le four.

   Le four et les lampes du four s'allumeront et resteront allumées jusqu'à ce que le four soit éteint.
4. Utilisez des poignées pour placer les plats dans le four chaud. Insérez la fiche dans la prise et assurez-vous de l'avoir introduite entièrement. Fermez la porte du four.
5. Tournez le mini bouton pour trouver la température interne des aliments. Appuyez sur le mini bouton pour sélectionner cette température.



Le terme PROBE (Sonde) et SET (Régler) clignoteront sur l'écran jusqu'à ce que la température ait été sélectionnée. Si aucune température n'est préréglée, la sonde fonctionnera sur 100°F (38°C) par défaut. Si le four n'a pas été préchauffé, l'écran affichera LO.

La température interne des aliments peut être réglée sur un minimum de 100°F (38°C) et jusqu'à un maximum de 200°F (76°C).

Lorsque les aliments atteignent la température interne définie, l'écran émettra un bip. Pour arrêter le bip de rappel, tournez le bouton de sélection de mode et le bouton Température sur OFF. Utilisez les poignées pour retirer la sonde de la prise de sortie du four.

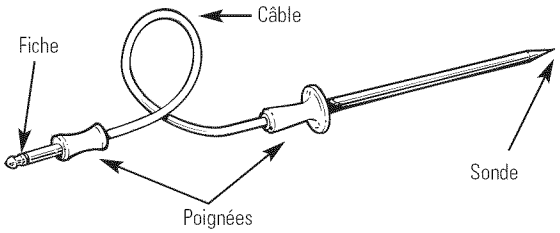
Pour changer la température interne à tout instant pendant la cuisson, appuyez sur le mini bouton et tournez pour ajuster la température. Appuyez sur le mini bouton pour faire votre choix.

Utiliser la sonde

N'utilisez que la sonde bleue livrée avec l'appareil.

Utilisez les poignées de la sonde et de la fiche pour les insérer et les retirer de la viande et de la prise de sortie du four.

- Pour ne pas endommager la sonde, n'utilisez pas de pinces pour retirer le câble.
- Afin de ne pas casser la sonde, veillez à ce que les aliments aient été décongelés avant d'introduire la sonde.
- Afin d'éviter les brûlures, enfilez un gant pour retirer la fiche; les surfaces internes du four sont brûlantes.

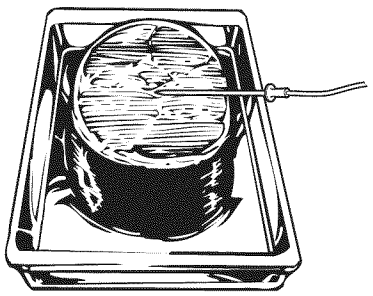


La sonde de température est dotée d'une sonde en forme de brochette sur une extrémité et une prise sur l'autre qui s'introduit dans la prise de sortie du four.

- Ne laissez jamais la sonde dans le four pendant la cuisson au grill ou un cycle d'autonettoyage.
- Ne rangez pas la sonde dans le four.

Insertion adequate de la sonde

- Mesurez la distance par rapport au centre d'un rôti en posant la sonde de température sur la viande. A l'aide de votre doigt et de l'index, marquez l'emplacement de contact entre la viande et la sonde.
- Insérez la sonde jusqu'au point marqué de votre doigt. La pointe de la sonde doit être placée au coeur de la viande.



Comment régler le four sur la levée

La fonction test maintient un environnement chaud utile pour la pâte levée à la levure.

1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **PROOF**. L'écran affichera le message « PrF ». Le mode **PROOF** (Levée) ne fonctionnera pas lorsque la temperature du four est supérieure à 125°F (51°C). Le message « too hot » (trop chaud) défilera sur l'écran. Laissez le four refroidir.

Pour des résultats optimaux, placez un chiffon ou un film cellophane lubrifié sur la pâte.

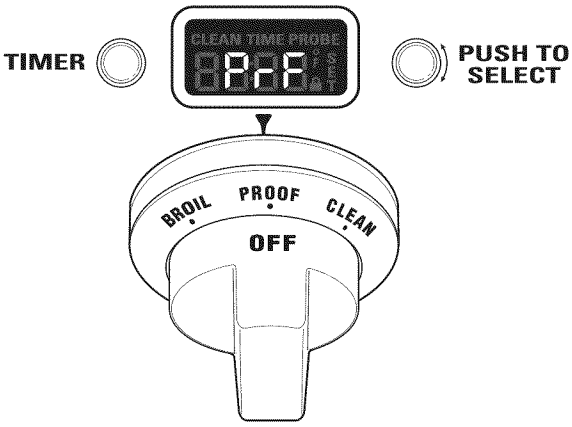
Utilisez la position de cuisson B ou C dans le grand four. Utilisez la position B dans le petit.

La fonction test fournit automatiquement la température optimale pour le processus de test, le bouton Température n'affecte pas la température de test.

Les lampes du four s'éteignent et se rallument successivement afin de maintenir la température de test optimale jusqu'à ce que le bouton de sélection de mode soit placé sur **OFF**.

- Afin de ne pas baisser la température de test et de prolonger la durée de test, n'ouvrez pas la porte si cela ne s'avère pas nécessaire.
- Vérifiez les aliments à base de pain suffisamment tôt pour éviter une levée excessive.

2. Une fois la fermentation terminée, tournez le bouton de sélection de mode sur **OFF.**



⚠MISE EN GARDE : N'utilisez pas le mode levée pour réchauffer des plats ou les maintenir au chaud. La température de levée n'est pas suffisamment élevée pour garder les plats au chaud.

Consignes de sécurité pour l'autonettoyage

La fonction d'autonettoyage du four a été conçue pour faciliter le nettoyage de l'intérieur du four en utilisant des températures très élevées pour brûler les résidus de nourriture.

⚠AVERTISSEMENT : Essuyez l'excès de graisse et les autres résidus d'aliments à l'aide d'un chiffon humide. Les résidus de nourriture risquent prendre feu, au risque de provoquer des dommages liés à la fumée et à la chaleur.

- Ne nettoyez pas les joints du four au risque de provoquer des dommages.
- Retirez les ustensiles, la lèchefrite, la grille, la sonde et toute feuille d'aluminium du four.
- Assurez-vous que la lentille de la lumière du four et le cadre de la lentille soient bien à leur place.
- N'utilisez pas de nettoyants pour four, d'abrasifs ou de protecteurs à proximité ou dans le four en cours de nettoyage.
- Nous recommandons d'aérer votre cuisine en ouvrant une fenêtre ou via une hotte de ventilation ou un ventilateur pendant le nettoyage.
- Nettoyez les résidus du cadre et autour de la porte du four, à l'extérieur des joints du four. Ces zones doivent être nettoyées à la main.
- Les plateaux du four doivent être laissés à l'intérieur pendant le nettoyage.

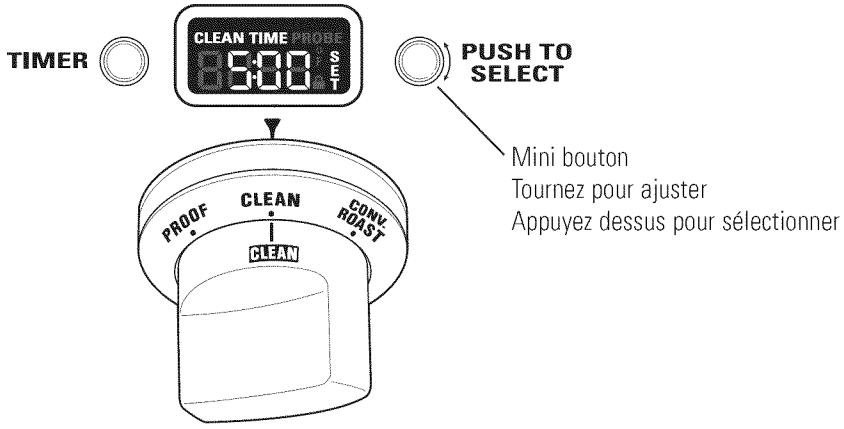
IMPORTANT : Certains oiseaux sont très sensibles aux émanations résultant du cycle de nettoyage automatique d'un four. Installez les oiseaux dans une autre pièce parfaitement ventilée.

REMARQUE : Le nettoyage automatique ne fonctionnera pas si la sonde de température est insérée ou si le mode Sabbath est réglé.

Sur les modèles à four double, vous pouvez régler un programme de nettoyage dans les deux fours en même temps. Le dernier four réglé différera automatiquement son démarrage jusqu'à la fin du programme de nettoyage du premier four.

Sur les modèles à four double, vous pouvez cuire dans un four et lancer le nettoyage automatique dans l'autre simultanément. Vous ne pouvez toutefois pas utiliser le mode PROOF (Levée) dans un four tandis que l'autre four est automatiquement nettoyé.

Comment régler le four sur le nettoyage



1. Tournez le bouton de sélection de mode sur **CLEAN** (Nettoyage).
2. Tournez le bouton Température sur **CLEAN** (Nettoyage).

   La commande est réglée automatiquement sur la durée de nettoyage recommandée (5 heures). La durée de nettoyage peut être ajustée sur 3 à 5 heures à l'aide du mini bouton. L'écran affichera le temps restant.
3. Enfoncez le mini bouton pour démarrer le cycle **CLEAN** (Nettoyage).

   Si le message « CLOSE door » (Fermez la porte) défile sur l'écran, le programme de nettoyage automatique a été sélectionné mais la porte du four n'est pas fermée. Fermez-la.

   Le symbole 🔒 clignotera lorsque la porte du four est bloquée. Il ne sera pas possible d'ouvrir la porte pendant le nettoyage.
4. Une fois le programme de nettoyage terminé et le four refroidi, le message « End » (Fin) s'affichera et le 🔒 s'éteindra. Tournez le bouton de sélection de mode et le bouton Température sur **OFF**.

   Pour interrompre un programme, tournez le bouton de sélection de mode et le bouton Température sur **OFF**. Lorsque le four a suffisamment refroidi pour ne plus présenter de risque, le symbole 🔒 s'éteindra indiquant que la porte est peut-être ouverte.

   Un programme interrompu ne peut pas être redémarré avant que le four ne soit suffisamment froid de sorte que la porte se débloque.

Après un programme de nettoyage

Vous remarquerez la présence de cendre blanche à l'intérieur du four. Essuyez-la à l'aide d'un chiffon humide après refroidissement du four.

Si les traces blanches persistent, retirez-les à l'eau chaude savonneuse et rincez-les avec un mélange de vinaigre et d'eau. Ces dépôts sont en général des restes de sel que le programme de nettoyage automatique ne peut éliminer.

Si le four est encore sale après un programme, répétez le programme.

Minuteur

REMARQUE : Le minuteur est indépendant des autres fonctions et ne permet pas de commander le four.

Pour régler le minuteur :

1. Appuyez sur le bouton **TIMER** (Minuteur).
2. Tournez le **Mini Bouton** pour régler la durée jusqu'à 12 heures et appuyez pour sélectionner.

Sur les modèles double four, chaque commande est dotée de sa propre fonction minuteur. Chaque minuteur peut être réglé de façon autonome.

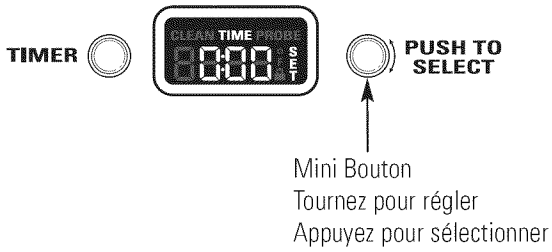
La commande émettra un bip pendant 1 minute et l'écran affichera les secondes jusqu'à ce que le minuteur compte jusqu'à :00. Lorsque le minuteur atteint :00, la commande émettra 3 bips, suivis d'un bip toutes les 6 secondes jusqu'à ce que le **Mini Bouton** soit enfoncé.

Pour annuler le minuteur :

1. Appuyez sur le bouton **TIMER** (Minuteur).
2. Tournez le **Mini Bouton** sur :00 et appuyez pour sélectionner.

Pour régler le minuteur après démarrage :

1. Appuyez sur le bouton **TIMER** (Minuteur).
2. Tournez le **Mini Bouton** sur le délai souhaité et appuyez pour sélectionner.



REMARQUE : Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur en mode d'autonettoyage. (Sur les modèles à four double, il est possible d'utiliser le minuteur du four qui n'est pas en mode d'autonettoyage.)

Réglage thermostat du four

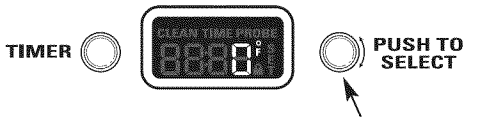
Vous remarquerez peut-être que le nouveau four cuit différemment que votre ancien four. Utilisez le nouveau four pendant quelques semaines afin de vous exercer. Si vous estimez que votre nouveau four est trop froid ou trop chaud, réglez le thermostat.

Sur les modèles double four, utilisez les commandes du grand four pour sélectionner un mode et le réglage.

Pour régler le thermostat du four :

1. Appuyez et maintenez enfoncé le bouton **TIMER** (Minuteur) et le **Mini Bouton** simultanément pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche « SF » (Fonctions spéciales).
2. Tournez le **Mini Bouton** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le message « OFFSEt » défile sur l'écran. Appuyez sur le Mini Bouton pour passer en mode offset (compensation).
3. Tournez le **Mini Bouton** pour ajuster le thermostat jusqu'à 35°F plus chaud ou (-) 35°F (1,6 °C) plus froid, en incréments de 1°F (-17°C).

   3A. Sur les modèles à four double, vous pouvez régler thermostat du petit four en tournant le **Mini Bouton** au-dessus du grand four. Utilisez le **Mini Bouton** du grand four pour sélectionner le réglage.



Mini Bouton
Tournez pour ajuster
Appuyez dessus pour sélectionner

4. Appuyez sur **Mini Bouton** pour faire votre sélection et quitter le mode. Si vous ne souhaitez pas enregistrer les changements, appuyez sur le bouton **TIMER** (Minuteur) à tout moment.

REMARQUE : Ce réglage n'aura pas d'incidence sur les températures de Bake (Cuisson), Convection Bake (Cuisson par convection) et Convection Roast (Rôtissage par convection), ni les températures de nettoyage et de cuisson au grill. Ce réglage sera mémorisé après une coupure de courant.

N'utilisez pas de thermomètres tels que ceux que l'on trouve dans les épiceries pour vérifier la température de votre four. Ces thermomètres ont une marge d'erreur de 20 (-6°C)–40 (4,4°C) degrés F.

Mode Sabbath

Pour passer en mode Sabbath :

Le mode Sabbath est conçu pour être utilisé les jours de Sabbath et les autres fêtes religieuses du judaïsme.

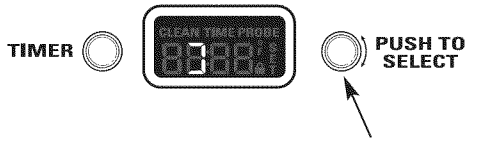
Il ne peut être utilisé que pour la cuisson. Il ne peut pas être utilisé pour tout mode de cuisson.

Lorsque le mode Sabbath est sélectionné, la lampe du four et tous les bips sonores seront désactivés. La fonction permet également un délai aléatoire d'environ 30 secondes à 1 minute, avant l'allumage du four réglé sur BAKE (Cuisson).

1. Appuyez sur le bouton **TIMER** et le **Mini Bouton** et maintenez-les enfoncés simultanément pendant 4 secondes jusqu'à ce que l'écran affiche « SF » (Fonctions spéciales).
2. Tournez le **Mini Bouton** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le message « SAbbAtH » défile sur l'écran. Enfoncez le **Mini Bouton** pour passer en mode Sabbath.
3. Une fois « SAbbAtH » sélectionné, le message « SAbbAtH ON » défilera sur l'écran.

Le mode Sabbath commandera les deux fours. Le symbole ⌋ s'affichera sur les deux écrans des fours.

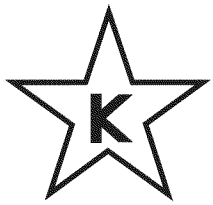
Pour les modèles à four double, utilisez la commande du grand four pour régler le mode Sabbath pour les deux fours.



Mini Bouton
Tournez pour ajuster
Enfoncez pour sélectionner

Pour désactiver le mode Sabbath :
Répétez les étapes 1, 2 et 3. Le message « SAbbAtH OFF » défilera sur l'écran.

La température du four peut être à tout moment ajustée en tournant le bouton prévu à cet effet. Il y a un délai aléatoire avant que les éléments du four ne répondent.



Mode Sabbath homologué

Panneau de commande et boutons

Nettoyez les projections à l'aide d'un chiffon doux. Retirez les taches les plus coriaces à l'eau chaude et au savon.

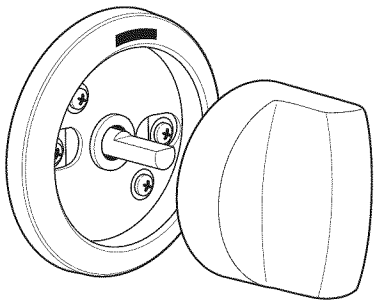
N'utilisez pas d'abrasifs sur le panneau de commande ou les boutons.

Il est possible de démonter les boutons de commande pour faciliter le nettoyage. Pour ce faire, vous n'avez qu'à l'extraire du panneau de commande. Lavez les boutons à l'eau chaude et savonneuse, mais n'épongez pas.

Un kit optionnel de boutons de commande est disponible à l'achat pour un coût supplémentaire. Commandez le kit adapté à votre modèle.

Modèles	Commandez les numéros
ZDP304NPSS, ZDP304LPSS	WB03K10268
ZDP366NPSS, ZDP366LPSS	WB03K10269
ZDP364NRPSS, ZD364LRPSS	WB03K10270
ZDP364NDPSS, ZDP364LDPSS	WB03K10271
ZDP484NGPSS, ZDP484LGPSS	WB03K10272
ZDP486NRPSS, ZDP486LRPSS	WB03K10273
ZDP486NDPSS, ZDP486LDPSS	WB03K10274

Pour passer votre commande, appelez le centre de pièces GE au 800.561.3344.



REMARQUE : Le Mini Bouton n'est pas démontable.

REMARQUE : Dans le cas de cuisinières de 30 po de modèles ZDP304NPSS et ZDP304LPSS, placez le bouton avec le réglage X-HI du côté droit-avant (right-front).

Eléments de chauffage du four

N'essayez pas de laver les éléments du grill. Tout résidu risque de brûler lorsque l'élément est chauffé.

Les éléments de cuisson et de convection ne sont pas exposés.

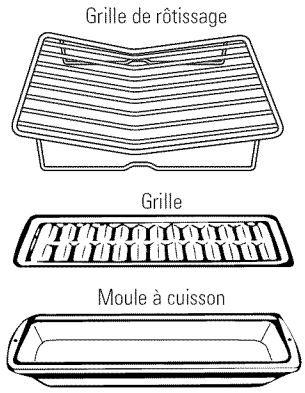
Moule à cuisson, grille et grille de rôtissage

Le moule à cuisson, la grille et la grille de rôtissage sont lavables au lave-vaisselle. Toutefois, les plats cuits doivent être lavés à la main à l'aide d'un nettoyant de four ou d'un détergent abrasif.

Ne rangez pas moule à cuisson ou de grille sale dans le four. Éliminez toujours tout excès de graisse.

⚠MISE EN GARDE :

Ne nettoyez pas le moule, la grille ou la grille de rôtissage dans un four en mode nettoyage automatique.

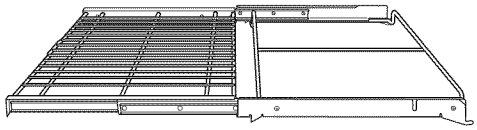


Grilles de four

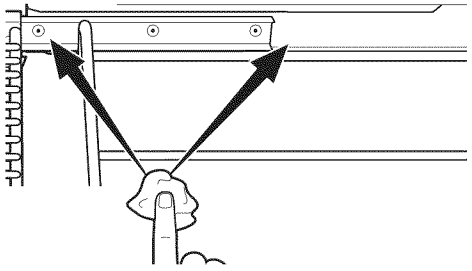
Les grilles peuvent être placées dans le four en mode nettoyage automatique sans risquer de dommages.

Après plusieurs cycles de nettoyage, les grilles doivent être lubrifiées avec la graisse Graphite livrée avec l'appareil. Pour commander une graisse Graphite supplémentaire, appelez notre centre de pièces au **800.561.3344** et mentionnez la référence **WB02T10303**.

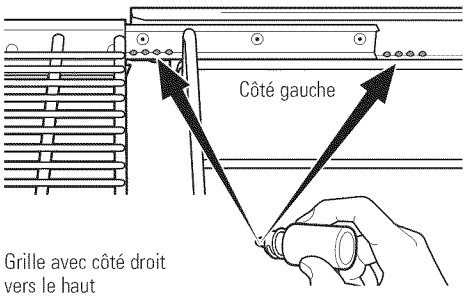
1. Retirez la grille du four. Voir la section *Grilles de four extensibles.*
2. Dépliez totalement la grille sur la table ou le plan de travail. Nous vous recommandons de placer du papier journal sous la grille pour faciliter le nettoyage.



3. Si vous constatez la présence de résidus sur les barres coulissantes, éliminez-les à l'aide d'une serviette en papier. ***REMARQUE :*** *Tout lubrifiant graphite essuyé doit être réappliqué.*

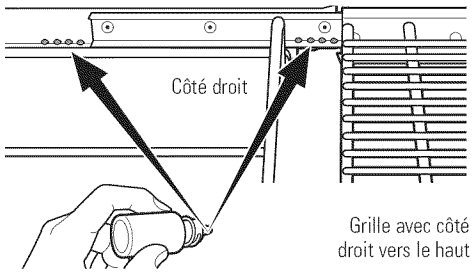


4. Secouez le lubrifiant graphite avant de l'ouvrir. En commençant par le mécanisme coulissant gauche de la grille, appliquez quatre (4) goutelettes de lubrifiant sur les deux (2) chenilles du mécanisme coulissant à proximité des porte-roulements.



Grille avec côté droit vers le haut

5. Faites de même pour le mécanisme coulissant droit.



Grille avec côté droit vers le haut

6. Ouvrez et fermez la grille plusieurs fois pour étaler le lubrifiant.
7. Replacez le bouchon du lubrifiant et secouez-le à nouveau. Retournez la grille et répétez les étapes 3, 4, 5 et 6.
8. Fermez la grille, placez la grille avec le côté droit à la verticale et introduisez-la dans le four. Voir la section *Grilles de cuisson extensibles.*
9. Répétez les étapes ci-dessus pour chaque grille.

REMARQUE : N'utilisez pas pulvérisateur pour huiles de cuisson ou tout autre aérosol de lubrifiant sur les glissières.

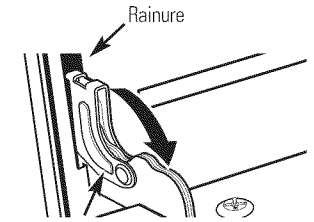
Soulever la porte du four

La porte est très lourde. Retirez-la et soulevez-la avec précaution.

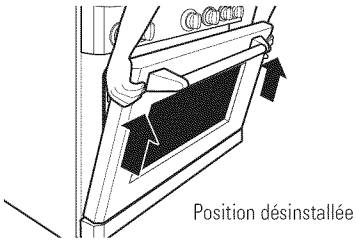
Ne la soulevez pas par la poignée.

Pour retirer la porte :

1. Ouvrez la porte complètement.
2. Appuyez sur les butées de charnière vers le cadre de la porte, sur la position déverrouillée. Il vous faudra peut-être un tournevis à tête plate.
3. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte ***sur la partie supérieure***.
4. Fermez la porte sur la position de désinstallation de porte, (15 degrés environ par rapport à la position fermée) et soulevez-la jusqu'à ce que le bras de la charnière sorte de la rainure.



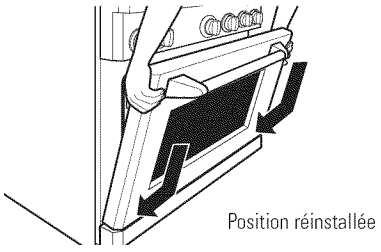
Rabattez les verrous pour débloquer



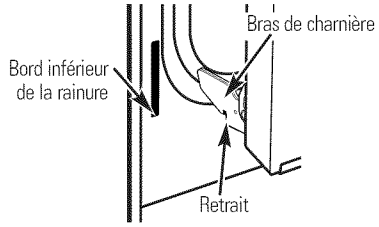
Position désinstallée

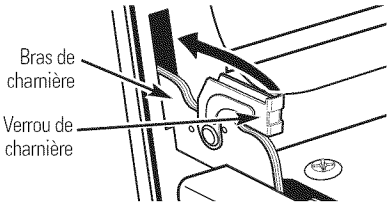
Pour réinstaller la porte :

1. Saisissez fermement les deux extrémités de la porte ***sur la partie supérieure***.
2. Avec la porte sur le même angle que la position désinstallée, positionnez le retrait du bras de charnière dans le bord inférieur de la rainure de charnière. L'entaille sur le bras de charnière doit être entièrement positionnée dans le bas de la rainure.
3. Ouvrez la porte en grand. Si la porte ne s'ouvre pas complètement, le retrait n'est pas correctement positionné dans le bord inférieur de la rainure.
4. Enfoncez les butées de charnière contre le cadre avant de la cavité du four, sur la position verrouillée.
5. Fermez la porte du four.



Position réinstallée





Remonter les verrous pour les enclencher

Sonde

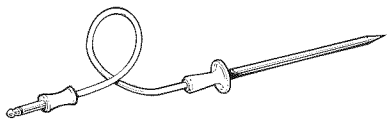
Laissez la sonde de température refroidir avant de procéder au nettoyage.

Il est recommandé de nettoyer la sonde au savon et à l'eau à la main.

Ne plongez pas la sonde de température dans l'eau.

Ne rangez pas la sonde de température dans le four.

Ne nettoyez pas la sonde de température dans le four en cours de nettoyage automatique.



Lampes du four

⚠MISE EN GARDE:

Avant de remplacer une ampoule, coupez l'alimentation du four sur le fusible principal ou le tableau de disjoncteur.

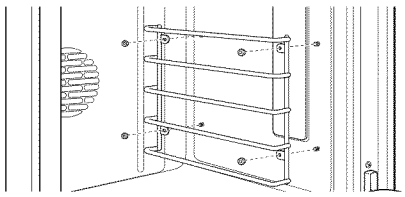
Chaque four est équipé de colonnes lumineuses halogènes situées sur les parois latérales du four. Les lampes s'allument lorsque la porte est ouverte ou si le four est en mode cuisson.

Chaque lumière se compose d'un couvercle de lampe amovible avec deux clips de fixation et d'un compartiment lumineux de trois ampoules halogènes.

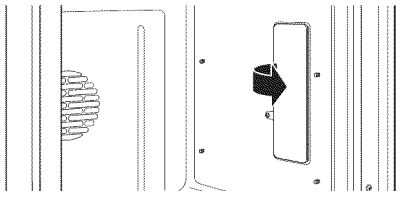
Veillez à laisser l'ampoule et le couvercle refroidir complètement. Pour votre sécurité, ne touchez pas une ampoule brûlante avec vos mains ou un chiffon doux.

Pour retirer :

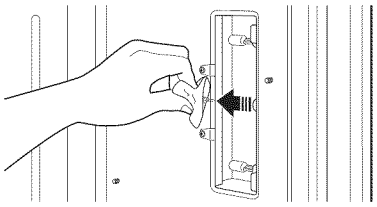
1. Retirez les grilles du four. Voir la section *Grilles de four extensibles.*
2. A l'aide d'un tournevis à douille 7/16 po, retirez les quatre écrous qui fixent les supports de la grille à la paroi du four.



3. Retirez la protection de verre de la lampe en sortant son extrémité arrière et en l'enroulant vers vous. Ne retirez pas les vis.

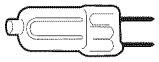


4. A l'aide de gants ou d'un chiffon doux, retirez l'ampoule grillée en tirant dessus.



Pour procéder au remplacement :

Utilisez une ampoule halogène 120 V neuve, avec des broches G8, non supérieure à 25 watts.

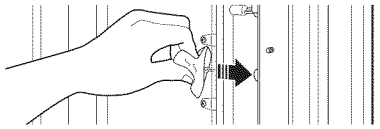


Vous pouvez commander des ampoules de rechange par téléphone au ***800.561.3344****. Numéro de pièce pour la commande* ***WB25T10064****.*

REMARQUE : Les ampoules de puissance supérieure endommageront votre four.

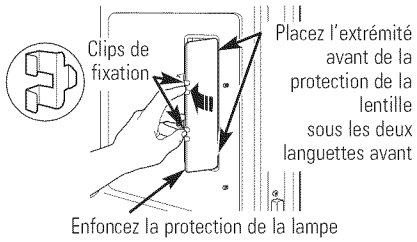
A l'aide de gants ou d'un chiffon doux, retirez l'ampoule de son emballage. ***Ne touchez pas l'ampoule avec vos mains.*** L'huile émanant de la peau de vos mains risque de laisser des traces sur la surface en verre et provoquer la défaillance prématurée de l'ampoule. Si vous touchez le verre, nettoyez-le à l'alcool avant installation.

1. Insérer l'ampoule au fond de la douille.



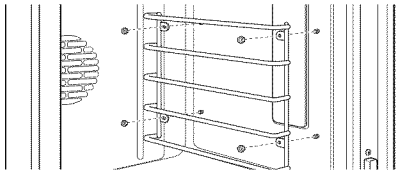
2. Replacez la protection de lampe, en plaçant son extrémité avant sous les deux languettes avant dans le compartiment à lampe. Enroulez l'extrémité arrière en veillant à ce qu'elle soit correctement insérée.

   REMARQUE : Si les clips de fixation se détachent de la protection de la lentille de verre, maintenez-les sur la protection dans la bonne position, tout en replaçant la protection sur le compartiment.


Clips de fixation
Placez l'extrémité avant de la protection de la lentille sous les deux languettes avant
Enfoncez la protection de la lampe

La protection de lampe doit être installée lorsque vous utilisez le four.

3. Réinstallez le support de la grille. Veillez à l'orienterde sorte que les languettes supérieures des écrous soient le plus proches possible du dessus du four. Fixez à l'aide des quatre écrous dévissés récemment, mais ne serrez pas trop ou vous risqueriez de briser l'émail.



4. Replacez les grilles. Voir la section *Grilles de four extensibles.*
5. Remettez le four sous tension.

Pour nettoyer la porte

Le cadre et la porte du four, à l'extérior des joints d'étanchéité du four, doivent être nettoyés à la main. Les surfaces émaillées doivent être nettoyées à l'eau chaude savonneuse. Voir la section *Surfaces en acier inoxydable* pour toutes les surfaces de ce type.

Ne frottez ou ne nettoyez pas le joint de la porte car le matériau en fibre de verre du joint se caractérise par une résistance extrêmement faible à l'abrasion. Un joint de four intact et correctement inséré est essentiel pour une bonne efficacité énergétique et de bonnes performances de cuisson. Si le joint est usé, effiloché, abîmé ou déplacé, il doit être remplacé par un technicien qualifié.

Surfaces en acier inoxydable

N'utilisez pas d'éponge en laine d'acier, vous risquez de laisser des rayures indélébiles sur la surface.

Pour nettoyer la surface en acier inoxydable, faites-le à l'eau chaude savonneuse ou à l'aide d'un nettoyant pour acier inoxydable. Essuyez toujours la surface dans le sens du grain. Suivez les instructions du nettoyant pour nettoyer la surface en acier inoxydable.

Un flacon de nettoyant pour acier inoxydable est fourni avec l'appareil.

Pour en savoir sur plus l'achat d'un nettoyant pour appareil en acier inoxydable, veuillez appeler notre numéro gratuit, le 800.561.3344 ou allez sur monogram.com.

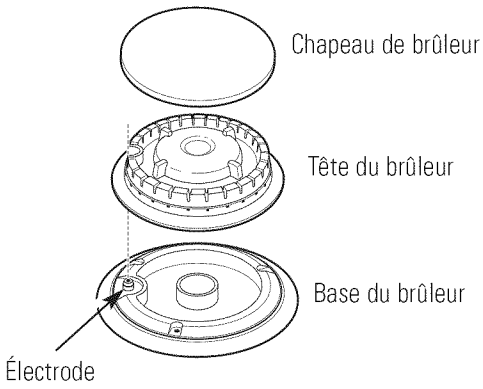
Brûleurs double flamme superposés

Le brûleur se compose de trois éléments : la base du brûleur, la tête du brûleur et le chapeau du brûleur. La tête du brûleur et le chapeau peuvent être démontés pour faciliter leur nettoyage.

⚠MISE EN GARDE : N'UTILISEZ PAS LE BRÛLEUR SI TOUS LES COMPOSANTS DU BRÛLEUR NE SONT PAS INSTALLÉS.

Les brûleurs de surface doivent être nettoyés régulièrement, surtout après des éclaboussures nocive susceptibles de boucher les orifices et les rainures des têtes du brûleur.

L'électrode est située à l'arrière de chaque brûleur. N'essayez pas démonter ou de nettoyer la zone autour du brûleur si un autre brûleur est utilisé. Vous risqueriez de prendre une décharge électrique.



Pour retirer les composants du brûleur :

1. Tournez les commandes sur **OFF** avant de démonter les composants du brûleur.
2. Une fois froid, vous pouvez soulever les grilles du brûleur, les chapeaux et les têtes pour faciliter le nettoyage. **Ne retirez pas les bases.**

REMARQUE : Le modèle ZDP304 possède deux tailles de brûleur. Veillez à replacer les brûleurs l'endroit prévu à cet effet.

Nettoyage

Démontez les composants du brûleur que lorsqu'ils sont froids. Lavez à l'eau chaude et savonneuse. Vous pouvez utiliser un tampon à récurer en plastique pour retirer les particules de nourriture carbonisée.

Pour la nourriture carbonisée, imbibez les têtes de brûleur dans une solution à base de détergent liquide doux et d'eau chaude pendant 20–30 minutes. Pour les taches les plus coriaces, utilisez un tampon à récurer en plastique ou une brosse à dents.

Si l'éclaboussure s'infiltre dans le tête du brûleur, lavez-la à l'eau et secouez-la pour retirer l'excès d'eau.

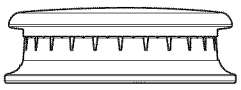
Après nettoyage

Avant de replacer les composants du brûleur, secouez l'excès d'eau et séchez soigneusement.

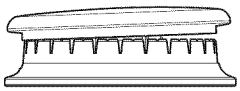
Pour replacer les composants du brûleur :

Veillez à réinstaller les composants du brûleur au même endroit.

1. Replacez la tête du brûleur sur la base du brûleur, en veillant à ce que l'orifice de la tête soit correctement alignée sur l'électrode dans la base. C'est normal de trouver un petit espace entre la base et la tête.
2. Placez le chapeau du brûleur sur la tête. Veillez à ce que le chapeau soit encastré sur la tête du brûleur.



Chapeau de brûleur correctement encastré



Chapeau de brûleur incorrectement installé

Déclencheur d'étincelles et électrodes

L'électrode du système d'allumage électronique est placé à l'arrière de la base du brûleur. Lorsque vous nettoyez la table de cuisson, prenez soin de ne pas accrocher l'allumeur avec un chiffon doux. Vous risqueriez de l'abîmer.

Veillez à ne pas appuyer sur un bouton de commande pendant le nettoyage. L'allumeur pourrait dégager des étincelles.

Veillez à ce que les allumeurs en céramique blanche de la table de cuisson soient secs et propres. Nettoyez la partie métallique de l'électrode à l'aide d'un chiffon doux ou une lime à ongles.

N'essayez pad de retirer l'électrode de la table de cuisson.

Nettoyez la partie métallique à l'aide d'une lime à ongles.
Ne nettoyez pas la partie en céramique blanche avec la lime à ongles.

Grilles de brûleur

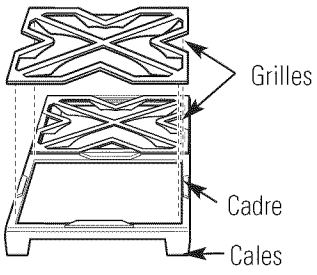
Nettoyez régulièrement les grilles de brûleur en fonte émaillée.

Les grilles peuvent être nettoyés à l'intérieur du four en mode nettoyage automatique ou dans le lave-vaisselle. Les cadres doivent nettoyés à la main ou dans le lave-vaisselle.

Lavez-les à l'eau chaude et savonneuse, rincez et séchez soigneusement.

Malgré leur robustesse, les grilles perdront progressivement de leur éclat, indépendamment de l'entretien. Ceci est dû à l'exposition permanente aux hautes températures.

Ne mettez pas un brûleur en marche pendant une période prolongée sans ustensiles sur la grille. La finition de la grille risque de s'effriter sans ustensiles pour absorber la chaleur.



Pour davantage de stabilité, les cadres possèdent des cales en caoutchouc sur chaque extrémité. Pendant le nettoyage et l'utilisation, prenez soin de ne pas abîmer ou d'accrocher les cales en caoutchouc.

Lèchefrites

(sur certains modèles)

La graisse de la plaque chauffante et du grill se videra dans les lèchefrites en fonte émaillée à l'avant de l'appareil. Une fois les lèchefrites refroidies, vous pouvez les démonter pour les nettoyer plus facilement.

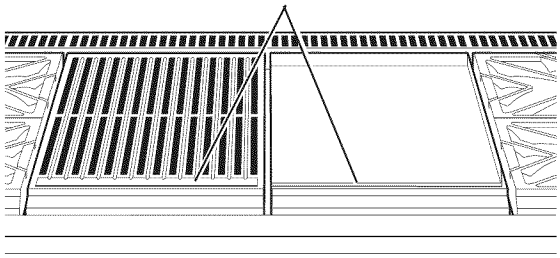
Pour démonter le lèchefrite froide de la plaque chauffante, faites-le glisser vers l'avant et soulevez-le.

Pour démonter la lèchefrite froide du grill, soulevez le cadre du grill et soulevez le bac.

Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans les lèchefrites afin d'éviter tout risque d'incendie. Nettoyez les lèchefrites dès qu'ils sont froids. Les lèchefrites peuvent être nettoyées à la main à l'eau savonneuse et chaude ou dans le lave-vaisselle. Essuyez tout déversement dans la cuve de la lèchefrite l'aide d'un chiffon doux.

Pour davantage de stabilité, les lèchefrites possèdent des cales en caoutchouc sur l'avant. Pendant le nettoyage et l'utilisation, prenez soin de ne pas abîmer ou d'accrocher les cales.

Lèchefrites



Plaque chauffante

(sur certains modèles)

Eliminez soigneusement la graisse et les particules de nourriture de la plaque chauffante, avec une spatule en métal à bords carrés pendant qu'elle est encore chaude.

Essuyez la plaque à l'aide d'un chiffon sec, lourd, épais pour retirer les résidus restants et les particules de nourriture. Si la plaque est nettoyée avec autre chose, elle devra être reconditionnée.

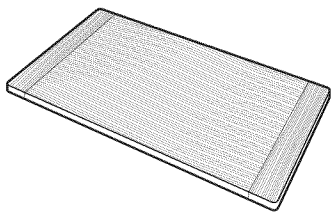
N'aspergez d'eau froide pas la plaque chauffante. La plaque risquerait de se déformer ou se fissurer.

Planche à trancher

(sur certains modèles)

Lavez la planche à trancher en bambou à l'eau chaude et au savon doux. Lavez-la parfois à l'huile minérale.

Ne lavez pas la planche à trancher dans le lave-vaisselle.



Grille de grill, cadre et déflecteur

(sur certains modèles)

Nettoyez immédiatement le grill infrarouge après chaque utilisation.

1. Nettoyez la grille du grill :
Éteignez le brûleur. Utilisez un gant pour barbecue pour retirer la grille brûlante. Placez la grille dans une cuve ou l'évier et grattez à l'aide d'une brosse de soie de porc en laiton. Rincez fréquemment.

La grille peut également être nettoyée dans le four en mode nettoyage automatique ou lavée dans le lave-vaisselle.

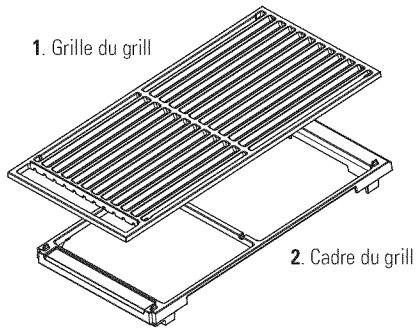
2. Nettoyez le cadre de la grille :
Le cadre de la grille peut être nettoyé à la main ou dans le lave-vaisselle. Ne nettoyez pas le cadre de la grille dans un four en mode nettoyage automatique. Le cadre de la grille possède des cales sur chaque coin inférieur. Prenez soin de ne pas abîmer les cales pendant le nettoyage.

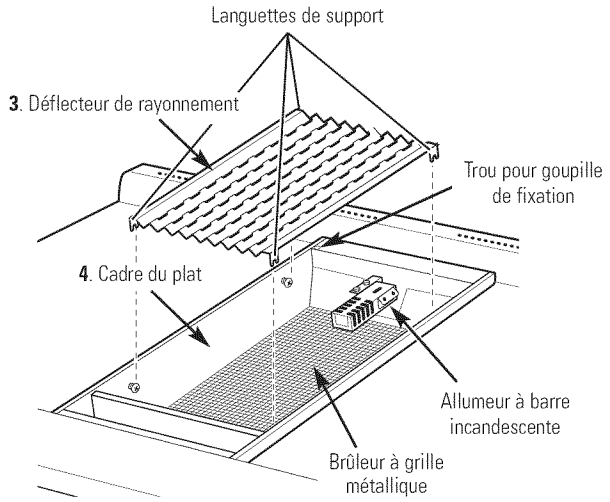
3. Nettoyez le déflecteur de rayonnement :
Soulevez le déflecteur du plateau. Lavez-le à l'eau chaude et au savon ou dans le lave-vaisselle.

4. Nettoyez le cadre de la barquette, la grille métallique :
Le cadre du plat et la grille métallique ne peuvent pas être démontés. Nettoyez-les en place. Utilisez un chiffon doux pour nettoyer le cadre de la barquette. Brossez doucement les particules se trouvant dans la lèchefrite ou utilisez un aspirateur pour l'excès de résidus.

IMPORTANT : Veillez à ce que le brûleur du grill et l'allumeur en céramique restent secs. N'aspergez pas d'eau ou de nettoyant sur le grillage métallique ou l'allumeur. Évitez tout contact avec l'allumeur, il est fragile et peut facilement se casser.

Réassemblez le grill :
Inversez la procédure ci-dessus pour réassembler le grill. Les languettes de support du déflecteur de rayonnement devraient insérer les goupilles sur le côté du cadre de la barquette. Replacez le cadre de la grille. Replacez la grille. Veillez à ce que les goupilles situées au bas de la grille du grill s'insèrent dans les trous du cadre.

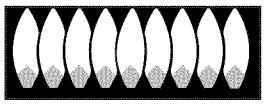
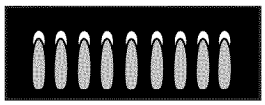
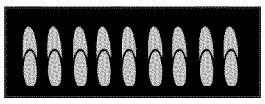



Languettes de support
3. Déflecteur de rayonnement
Trou pour goupille de fixation
4. Cadre du plat
Allumeur à barre incandescente
Brûleur à grille métallique

Revoyez d'abord les conseils de dépannage sur les pages suivantes et vous n'aurez probablement pas à appeler un réparateur.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
LE FOUR NE FONCTIONNE PAS	• Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. • Les commandes du four ne sont pas correctement réglées. • Les commandes du four sont réglées pour le nettoyage. Laissez le four refroidir si nécessaire, puis ouvrez la porte. • Veillez à ce que le bouton de sélection de mode du four est sur BAKE (Cuisson) et que le bouton température soit placé sur une température.
LES LAMPES DU FOUR NE FONCTIONNENT PAS	• L'ampoule est défectueuse. Remplacez l'ampoule. • Le four est en autonettoyage ou le mode Sabbath est réglé. Les lampes du four ne s'allument pas en mode nettoyage automatique ou si le mode Sabbath est activé. • Le four est en mode Proof (Levée). Les lampes s'allument et s'éteignent successivement pour maintenir la température de levée.
LE PLAT NE CUIT PAS OU NE RÔTIT PAS CORRECTEMENT	• Les commandes du four sont mal réglées. Voir la section *Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage).* • Four non préchauffé pendant une durée suffisante, attendez que le four signale la fin du préchauffage. • Ustensiles de cuisson inappropriés ou ustensiles d'une taille inappropriée. Voir les conseils pour la cuisson. • Grilles dans la mauvaise position. Voir la section *Baking (Cuisson) ou Roasting (Rôtissage).* • Utilisez une feuille d'aluminium pour ralentir le dorage pendant le rôtissage. • Le thermostat du four doit être ajusté. Voir la section *Réglage du thermostat du four.*
LE PLAT NE GRILLE PAS CORRECTEMENT	• Ce modèle est conçu pour griller en porte fermée uniquement. Fermez la porte. Grillez avec la porte fermée. • Le four n'est pas réglé sur BROIL (Griller). Voir la section *Broiling (Cuisson au grill).* • La sonde est branchée à la prise du four. Retirez la sonde du four. • La position de cuisson n'est pas la bonne. • Les ustensiles ne sont adaptés pour griller. Utilisez le moule/plat et la grille fournis avec votre four. • Le papier aluminium utilisé dans le plat et la grille n'a pas été placé correctement et coupé selon les recommandations.
LE FOUR NE SE MET PAS EN AUTONETTOYAGE	• La température du four est trop élevée pour fonctionner en mode d'autonettoyage. Laissez le four refroidir en dessous de la température de fermeture et réglez les commandes à nouveau. • Les boutons sont mal réglés. Voir la section *Four en mode nettoyage automatique.*
BRUIT SEC OU UN CRÉPITEMENT PENDANT LE NETTOYAGE	• C'est normal. Il s'agit du bruit du métal qui chauffe et qui refroidit pendant la cuisson et le nettoyage.
UNE FUMÉE EXCESSIVE S'ÉCHAPPE PENDANT LE NETTOYAGE	• Le four est extrêmement sale. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le bouton Température sur OFF. Ouvrez les fenêtres pour évacuer la fumée. Patientez jusqu'à ce que le voyant témoin d'ouverture de porte s'éteigne. Essuyez la saleté et redémarrez le programme de nettoyage.
LE FOUR EST SALE APRÈS UN PROGRAMME DE NETTOYAGE	• Le four est extrêmement sale. Nettoyez les éclaboussures coriaces avant démarrer le nettoyage. Les fours extrêmement sales devront probablement être à nouveau nettoyés. • Le four est branché sur une alimentation 208 V. Réglez le temps de nettoyage sur 5 heures. • Les boutons sont mal réglés. Voir la section *Four en mode nettoyage automatique.*
LES GRILLES DU FOUR SONT DIFFICILES À COULISSER	• Les grilles doivent être nettoyées dans le programme d'autonettoyage et régulièrement lubrifiées. Ne pulvérisez pas de produit pour cuisine ou autres lubrifiants. Voir *Grilles de four extensibles* dans la section *Entretien et nettoyage.*

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
LE MINUTEUR NE MARCHE PAS	• Vous ne pouvez pas utiliser le minuteur si le four est en mode nettoyage automatique.
LA TEMPÉRATURE DU FOUR EST TROP FAIBLE OU TROP FORTE	• Le thermostat du four doit être réglé. Voir la section *Réglage du thermostat du four*.
LA PORTE DU FOUR NE S'OUVRE PAS PENDANT UN PROGRAMME DE NETTOYAGE	• Le four est trop chaud. Laissez-le refroidir sous la température de fermeture.
LE MESSAGE « CLOSE door » (Fermez la porte) DÉFILE SUR L'ÉCRAN	• Le programme de nettoyage automatique a été sélectionné mais la porte n'est pas fermée. Fermez la porte du four. Le 🔒 symbole apparaîtra sur l'écran.
🔒 EST ENCLENCHÉ LORSQUE VOUS SOUHAITEZ LANCER LA CUISSON	• La porte du four est verrouillée car la température du four n'a pas baissé sous la température de fermeture. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le bouton Température sur OFF. Laissez le four refroidir.
F- ET UN NUMÉRO CLIGNOTENT SUR L'ÉCRAN	• Le four a un code d'erreur de fonctionnement. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le bouton Température sur OFF. Laissez le four refroidir pendant une heure. Remettez le four en route. • Coupez l'alimentation du four pendant 30 secondes et rebranchez l'alimentation. Si le code d'erreur se répète, appelez un réparateur.
L'ÉCRAN EST NOIR	• L'écran est noir lorsque le four ou le minuteur n'est pas utilisé. • Un fusible de votre maison peut être grillé ou le disjoncteur déclenché. Remplacez le fusible ou réenclenchez le disjoncteur.
L'ÉCRAN NE PEUT PAS AFFICHER « SF »	• Les boutons **TIMER** (Minuteur) et **MINI-KNOB** (Mini bouton) doivent être enfoncés en même temps et maintenus pendant 4 secondes.
LE MESSAGE « PROBE » (Sonde) S'AFFICHE SUR L'ÉCRAN	• Ceci a pour but de vous rappeler d'introduire la sonde de température après l'avoir branché. Introduisez une sonde de température.
LE MESSAGE ⌐ S'AFFICHE SUR L'ÉCRAN	• Le mode Sabbath a été sélectionné.
COUPURE DE COURANT	• Si vous avez utilisé le four pendant une coupure de courant ou une surtension, redémarrez le four. Tournez le bouton de sélection de mode du four et le bouton Température sur OFF. Réglez à nouveau les boutons de commande pour redémarrer.
VAPEUR PROVENANT DE L'ÉVENT	• Si vous l'utilisez en mode convection, il est normal de voir de la fumée s'échapper de l'évent du four. Le nombre de positions de cuissons ou la quantité d'aliments en cours de cuisson augmentant, la quantité de vapeur augmentera.
ODEUR D'HUILE OU DE BRÛLÉ PROVENANT DE L'ÉVENT	• C'est normal dans un four neuf, l'odeur disparaîtra.
UN ODEUR FORTE	• C'est provisoire. Il est fréquent qu'une odeur provenant de l'isolation qui entoure l'intérieur du four se dégage lors des premières mises en route.
BRUIT DU VENTILATEUR	• Un ventilateur de convection ou de refroidissement (selon la fonction que vous utilisez) peut s'allumer. C'est normal. Le ventilateur de refroidissement s'allumera pour refroidir les composants internes. Il fonctionnera probablement après l'extinction du four. Le ventilateur de convection peut s'allumer et s'éteindre jusqu'à ce que la fonction soit terminée ou que la porte s'ouvre.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE
LES BRÛLEURS NE S'ALLUMENT PAS OU DE MANIÈRE ALÉATOIRE	• La fiche électrique n'est pas branchée dans une prise d'alimentation qui marche. • Le gaz est coupé. • Les éléments du brûleur ne sont pas correctement installés. • Les trous des plaques d'ébullition ou des orifices des disques du brûleur sont bouchés. • Orifice bouché, ou brûleurs ou électrodes.
LES FLAMMES DES BRÛLEURS OU LEUR EXTRÉMITÉ SONT JAUNES	• Les éléments du brûleur ne sont pas correctement installés.    **A. Flammes jaunes :** *Appelez un réparateur.* **B. Extrémités jaunes :** . *Normal pour du gaz propane.* **C. Flammes bleu claire:** *Normal pour du gaz naturel.* • Si les flammes du brûleur ressemblent à **(A)**, appelez un réparateur. L'aspect normal des flammes devrait être **(B)** ou **(C)**, selon le gaz.
FLAMMES DE BRÛLEUR JAUNES OU GRANDES	• Le four est probablement branché sur un carburant inapproprié. Contactez la personne qui a installé votre four ou qui a effectué la conversion.
LE BOUTON DE COMMANDE DU BRÛLEUR EST BLOQUÉ	• Lorsque le bouton est sur la position OFF, vous devez appuyer dessus avant de le tourner, et vous ne pouvez le tourner que **dans le sens des aiguilles d'une montre**. Si le bouton est placé sur une autre position, vous pouvez le tourner sans avoir à appuyer dessus.

Avec l'achat de votre nouvel appareil Monogram, soyez assuré de recevoir toute l'information ou l'assistance dont vous pourriez avoir besoin, de la part de GE. Tout ce que vous avez à faire, c'est de nous appeler—gratuitement !

GE Answer Center®

800.561.3344

Quelle que soit votre question concernant n'importe quel appareil Monogram, le service d'information du GE Answer Center® est disponible pour vous aider. Votre appel—et votre question—seront pris en compte rapidement et courtoisement. Appelez au centre d'appels GE Answer Center® du lundi au vendredi entre 8 h et 22 h HNE, et le samedi entre 8 h et 19 h HNE.

OU

Visitez notre site web sur : **monogram.com**

Service favori Monogram

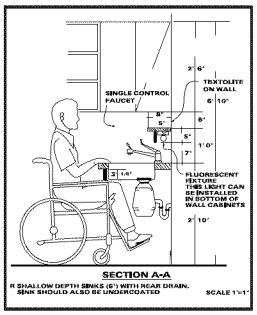
800.561.3344

Un professionnel qualifié du service GE s'occupera de la réparation, à un moment qui vous convienne. Pour prendre rendez-vous, appelez entre 7 h et 22 h HNE en semaine, ou entre 8 h et 18 h HNE les samedis et dimanches. La plupart des entreprises du service GE vous proposent une intervention le jour même ou le lendemain, ou à votre convenance. Nos techniciens formés en usine connaissent l'intérieur et l'extérieur de votre appareil—la plupart des réparations peuvent être effectuées en une intervention seulement.

Au Canada : lundi au vendredi, de 7 h à 20 h et samedi, de 8 h à 17 h HNE.

Pour les clients avec des besoins spéciaux...

Aux États-Unis 800.626.2000


SINGLE CONTROL FAUCET
TEXTOLITE ON WALL
FLUORESCENT FIXTURE THIS LIGHT CAN BE INSTALLED IN BOTTOM OF WALL CABINETS
SECTION A-A
SCALE 1"=1'

GE offre gratuitement une brochure pour aider à la planification d'une cuisine sans entrave pour les personnes à mobilité réduite.

Les consommateurs malentendants ou muets qui ont accès à un TDD ou à un téléscripteur conventionnel peuvent appeler le 800.TDD.GEAC (800.833.4322) pour solliciter information ou service.

Contrats de service

800.561.3344

Vous pouvez être rassuré de savoir que le service GE sera toujours là après l'expiration de votre garantie. Souscrivez à un contrat GE pendant que votre garantie est toujours en vigueur et vous bénéficierez d'une ristourne substantielle. Avec un contrat sur plusieurs années, vous êtes assuré d'un futur service au prix d'aujourd'hui.

Pièces détachées et accessoires

800.561.3344

Les personnes qualifiées pour réparer leurs propres appareils peuvent commander des pièces détachées et des accessoires et se les faire envoyer directement à domicile. Le système de pièces détachées GE propose un accès à plus de 47 000 pièces... et toutes les pièces de rechange d'origine GE bénéficient d'une garantie complète. Les cartes bancaires VISA, MasterCard et Discover sont acceptées.

Les instructions de maintenance contenues dans ce manuel détaillent les procédures à utiliser par n'importe quel utilisateur. Toute autre réparation ou intervention doit être effectuée par un technicien qualifié. La prudence est nécessaire, car une réparation incorrecte peut provoquer un fonctionnement dangereux de l'appareil.

LA GARANTIE DE LA CUISINIÈRE MONOGRAM

Agrafez le ticket de caisse ou le chèque annulé ici. Vous devez fournir la date d'achat d'origine pour bénéficier des services de réparation sous la garantie. Munissez-vous du numéro de modèle et du numéro de série lorsque vous appelez l'assistance.

COUVERT PAR LA GARANTIE

GARANTIE DE DEUX ANS LIMITÉE

Pendant deux ans à compter de la date d'achat d'origine, nous vous fournirons gratuitement des pièces et mettrons à votre disposition des réparateurs à votre domicile afin de réparer ou de remplacer **toute pièce de l'appareil** défectueuse en raison d'un défaut de fabrication.

GARANTIE DE CINQ ANS LIMITÉE

Pendant cinq ans à compter de la date d'achat d'origine, nous vous fournirons gratuitement des **brûleurs de surface à gaz** de rechange s'ils ne fonctionnement dans un usage domestique normal. (Le grill, la plaque chauffante et les brûleurs du four sont inclus.) Vous ne payez que le déplacement du technicien et tous les frais de main d'oeuvre.

GARANTIE A VIE LIMITÉE

Pour toute la durée de vie des grilles en émail porcelaine grise du four, nous vous fournirons gratuitement des **grilles** de rechange si elles ne fonctionnement dans un usage domestique normal. Vous ne payez que le déplacement du technicien et tous les frais de main d'oeuvre.

Cette garantie est valable pour l'acheteur d'origine et pour tout propriétaire suivant pour l'usage domestique dans les 48 États du continent, Hawaï et Washington, D.C. En Alaska, la garantie est la même mais elle est LIMITÉE car vous devez payer les frais d'envoi du produit à la boutique de réparation ou les frais de déplacement du technicien.

Les services inclus dans la garantie seront fournis par les centres de réparation d'usine ou par nos réparateurs Customer Care® agréés pendant les heures d'ouverture normales.

Si votre appareil doit être réparé, pendant la période de garantie et au-delà, pour les Etats-Unis, appelez le 800.444.1845. Pour le Canada : 800.561.3344

NON COUVERT PAR LA GARANTIE

- **Les déplacements des techniciens à votre domicile pour vous apprendre à utiliser l'appareil.**
- **Décoloration de la plaque chauffante ou des grilles du four.**
- **Cassure des grilles porcelaine émaillée ou des grilles du four.**
- **Remplacement des fusibles ou réenclenchement des disjoncteurs.**
- **Dommages indirects liés aux éventuels dysfonctionnements de cet appareil.**
- **Dommages liés au transport.**
- **Dommages liés à un accident, incendie, inondations, catastrophes naturelles.**
- **Une panne de l'appareil dans le cas d'une utilisation autre que celle prévue, ou d'une utilisation commerciale.**
- **Installation, livraison et entretien inappropriés.**

  Si vous rencontrez une problème d'installation, contactez votre revendeur ou installateur. Il vous incombe de fournir une alimentation de gaz, électrique, une ventilation adéquats et autres raccordements comme indiqué dans les consignes d'installation fournies avec l'appareil.
- **L'appareil n'est pas accessible pour fournir le service requis.**

EXCLUSION DES GARANTIES IMPLICITES—Vous ne serez en droit de solliciter que la réparation comme le prévoit la garantie limitée. Toutes les garanties implicites, y compris celles afférentes à la qualité marchande ou à l'adéquation à toute fin spécifique, sont limitées à un an, la période la plus courte légalement autorisée.

Certains États n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects, la limitation ou l'exclusion ne vous sont pas applicables. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, et vous disposez de droits supplémentaires qui varient d'un état à l'autre.

Pour en savoir plus sur les droits qui vous sont conférés pour un état donné, consultez le bureau d'informations pour les consommateurs le plus proche ou le procureur de votre État.

Garant : General Electric Company, Louisville, KY 40225

Contenidos

Cocción sobre superficie

Quemadores 95
Controles 94, 95
Recipientes de cocción 96
Quemadores apilados
de llama dual 95
Características 94
Plancha 99
Parrilla 97, 98

Horno

Papel de aluminio 92, 102, 106
Horneado/rostizado 104
Asado/Guía de asado 105, 106
Controles 94, 101, 104, 105,
.....108, 110, 111
Cocción
por convección 105, 107–109
Características 94, 100
Leudado 110
Instrucciones
de auto-limpieza 111, 112

Cuidado y limpieza

Tapas del quemador 119, 120
Rejillas del quemador 120
Asadera, parrilla y
bandeja para rostizar 114
Panel de control y perillas 114
Tabla para cortar 121
Canaletas para grasa 121
Plancha 121
Parrilla 122
Puerta del horno
desmontable 116, 118
Elementos calentadores
del horno 114
Luces del horno 117
Sonda 116
Ensambladuras
del quemador herméticas 119, 120
Bandejas del horno
auto-limpiantes 115
Acero inoxidable 118

Servicios al cliente

Números telefónicos importantes ... 126
Número de modelo y de serie 88
Solucionador de problemas ... 123–125
Instrucciones de seguridad ... 87, 89–93
Garantía 128

⚠ ADVERTENCIA: Si la información de este manual no se sigue al pie de la letra, puede ocasionarse un incendio o una explosión, generando daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene o use gasolina u otros vapores o líquidos inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
- QUÉ HACER SI HUELE GAS
  - No trate de encender ningún aparato.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en su edificio.
  - Inmediatamente llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
  - Si no puede comunicarse con el proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y servicio técnico deben realizarlos un instalador calificado, una agencia de servicio o el proveedor de gas.

Quite la cinta de empaque

Con cuidado quite todos los elementos de empaque, paños de espuma y cinta adhesiva.

Para asegurarse de no dañar el acabado del producto, la mejor forma de quitar el pegamento de la cinta de empaque de los aparatos nuevos consiste en aplicar detergente para vajillas líquido. Aplique con un paño suave y deje remojar.

NOTA: *Debe retirarse el adhesivo de todas las partes. Si se calienta, será imposible de quitar.*

Escriba los números de modelo y de serie

Los encontrará en una etiqueta ubicada detrás de la perilla del quemador izquierdo o en la parte inferior de la estufa.

Antes de enviar la tarjeta de registro, tenga a bien escribir los números aquí:

Número de modelo

Número de serie

Utilice estos números en cualquier correspondencia o llamadas de servicio técnico relacionadas con su cocina.

Si usted recibió una cocina dañada

Comuníquese de inmediato con el vendedor (o constructor) que le vendió la cocina.

Consejos para la identificación y solución de problemas

Antes de solicitar servicio técnico, verifique la sección Solucionador de problemas ubicada en la parte trasera de este manual.

Incluye una lista de problemas operativos menores que usted puede corregir solo.

Si necesita servicio técnico

Para obtener servicio técnico, diríjase a la página de Servicios al consumidor ubicada en la parte trasera de este manual.

Estamos orgullosos de nuestro servicio y deseamos que usted quede satisfecho. Si por alguna razón no está satisfecho con el servicio que recibe, incluimos aquí algunos pasos a seguir para obtener más ayuda.

PRIMERO, contacte a las personas que realizaron el servicio en su aparato. Explique por qué no está satisfecho.

En la mayoría de los casos, esto solucionará el problema.

DESPUÉS, si aún así no queda satisfecho, escriba todos los detalles –incluyendo número telefónico- a:

Manager, Customer Relations
GE Appliances
Appliance Park
Louisville, KY 40225

NOTIFICACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

- **La Ley de California para el agua potable y los tóxicos** exige que el Gobernador de California publique una lista de sustancias que según el estado provoquen cáncer, defectos congénitos u otros daños reproductivos, y exige a las empresas que adviertan a los clientes sobre la exposición potencial a dichas sustancias.
- **La aislación de fibra de vidrio de los hornos auto-limpiantes emite una pequeña cantidad de monóxido de carbono durante el ciclo de limpieza.** La exposición puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando una campana o ventilador.
- **Los aparatos a gas pueden provocar una exposición mínima a cuatro de estas sustancias,** a saber, benceno, monóxido de carbono, formaldehído y hollín, generados principalmente por la combustión incompleta de gas natural o combustibles LP.

Los quemadores bien ajustados, indicados por una llama azulina en lugar de una amarilla, minimizarán una combustión incompleta. La exposición a estas sustancias puede minimizarse ventilando con una ventana abierta o usando una campana o ventilador.

IMPORTANTE: Las emanaciones producidas durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.

⚠ADVERTENCIA: *PRECAUCIONES DE SEGURIDAD*

Cuando use su aparato, siga precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- **Solicite al instalador que le muestre la ubicación de la válvula de cierre de gas de la cocina y cómo apagarla si fuese necesario.**
- **Asegúrese de quitar de la cocina todos los materiales de empaque** antes de ponerla en funcionamiento para evitar daños provocados por incendios o humo si el material de empaque se prendiera fuego.
- **Después del uso prolongado de una cocina, pueden generarse temperaturas elevadas y muchos revestimientos de pisos no resisten esta clase de uso.** Nunca instale la cocina sobre baldosas de vinilo o linóleo que no soporten esa clase de uso. Nunca la instale directamente sobre alfombras de cocina.
- **Ubique la cocina lejos de la circulación de tránsito de la cocina y alejada de ubicaciones con corriente de aire y áreas con una pobre circulación de aire.**

⚠ADVERTENCIA:

- **Todas las cocinas pueden volcarse.**
- **Pueden provocarse QUEMADURAS u otras LESIONES GRAVES.**

- **INSTALE y CONTROLE el soporte anti-volcaduras siguiendo las instrucciones suministradas con el soporte.**

Para reducir el riesgo de volcar la cocina, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar la instalación.

Para verificar que el soporte esté instalado y sujeto correctamente, incline la cocina hacia delante con mucho cuidado. El soporte debe parar la cocina dentro de las 4 pulgadas. Si no lo hace, el soporte debe reinstalarse.

Si la cocina se separa de la pared por cualquier razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté bien sujeta mediante el soporte anti-volcaduras.

i su cocina no cuenta con un soporte anti-volcaduras, llame al 1-800-626-8774 para recibir uno sin costo alguno.

⚠ADVERTENCIA: *PRECAUCIONES DE SEGURIDAD*

- **Utilice este aparato sólo con el uso previsto** que se describe en este manual.
- **Asegúrese de que un técnico calificado haya instalado y conectado a tierra** el aparato de acuerdo con las instrucciones de instalación suministradas.
- **No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual.** Cualquier otra atención debe realizarla un técnico calificado.
- **Antes de realizar cualquier clase de reparación, DESCONECTE LA CONEXIÓN ELÉCTRICA DE LA COCINA DESDE EL PANEL DE DISTRIBUCIÓN DOMÉSTICA** QUITANDO EL FUSIBLE O DESCONECTANDO EL INTERRUPTOR DE CIRCUITOS.
- **No deje a los niños solos**—éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un aparato está en uso. Nunca debe permitirse que se sienten o se paren en cualquier parte de este aparato.
- **Los niños en andadores, o los niños que gatean, pueden sentirse atraídos por la manija de la puerta del horno y pueden llegar a tomarla y abrir la puerta del horno.** La puerta puede abrirse de golpe sobre un niño y lesionarlo, o pueden provocarse quemaduras graves si el horno se encuentra en uso y caliente.
- **No permita que nadie se suba, se pare o cuelgue de la puerta, el panel de control o la estufa.** Podrían dañar la cocina e incluso volcarla, provocando graves lesiones personales.
- **No guarde materiales inflamables en el horno o cerca de la estufa.**
- **No almacene materiales plásticos, líquidos inflamables o combustibles sobre el estante elevado opcional.**
- **PRECAUCIÓN: LOS ELEMENTOS DE INTERÉS PARA LOS NIÑOS NO DEBEN ALMACENARSE EN GABINETES UBICADOS POR ENCIMA DE UNA COCINA O EN EL SALPICADERO DE UNA COCINA: LOS NIÑOS QUE SE SUBAN A LA COCINA PARA ALCANZAR ELEMENTOS PODRÍAN RESULTAR GRAVEMENTE HERIDOS.**
- **Nunca use este aparato como un calentador para entibiar o calentar la habitación.** Esa acción puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono o el sobrecalentamiento del aparato.
- **Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice este aparato.** Tenga cuidado cuando trate de alcanzar elementos almacenados por encima de la cocina. El material inflamable puede incendiarse si entra en contacto con quemadores de superficie, rejillas de los quemadores o elementos calentadores del horno, los que pueden provocar quemaduras graves.
- **Use sólo agarraderas secas**—las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas toquen quemadores de superficie, rejillas de quemadores o elementos calentadores del horno. No use una toalla u otra tela gruesa.
- **Cuando cocine sobre la estufa, no toque los quemadores de superficie, las rejillas de los quemadores, la parrilla o la plancha (en algunos modelos) o las áreas que los rodean.**

  Cuando utilice el horno, no toque los elementos calentadores, la superficie interior del horno o el área exterior que rodea la puerta o el recorte trasero.

  Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para provocar una quemadura.

  Durante y después del uso, no toque o deje que otros materiales inflamables entren en contacto con quemadores de superficie, la parrilla o plancha (en algunos modelos), las áreas cercanas a los quemadores de superficie o cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfríe.

  Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de la ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura, las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno, las piezas de metal sobre la puerta o cualquier protección trasera o superficie de estante elevado.

⚠PRECAUCIÓN: La superficie interna del horno puede estar caliente cuando abra la puerta.

- **Conserve la campana del ventilador y filtros de grasa limpios para mantener una buena ventilación y para evitar incendios provocados por la grasa.** Apague (OFF) el ventilador en caso de incendio o cuando "flambee" intencionalmente bebidas alcohólicas u otros licores sobre la estufa. Si estuviera funcionando el ventilador, las llamas podrían esparcirse.
- **Cocine carnes rojas y de ave por completo -carnes rojas hasta alcanzar una temperatura INTERNA de por lo menos 160°F y las carnes de ave a una temperatura INTERNA de por lo menos 180°F.** La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

⚠ADVERTENCIA: *PRECAUCIONES DE SEGURIDAD*

- **No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas.** Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana.

  Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma. La grasa en llamas fuera de una sartén puede apagarse cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si estuviera disponible, un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.

  Las llamas dentro del horno pueden apagarse por completo cerrando la puerta del horno y apagando el control o usando un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.

- **NO ALMACENE O USE MATERIALES COMBUSTIBLES, GASOLINA U OTROS VAPORES O LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DE ESTE O CUALQUIER OTRO APARATO.**
- **No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. Limpie las canaletas para grasa (algunos modelos) y las sartenes de los quemadores después de cada uso.**
- **Si huele gas,** el instalador no ha hecho un buen trabajo buscando pérdidas de gas. Si las conexiones no son completamente herméticas, la cocina puede tener una pérdida pequeña y por lo tanto habrá olor a gas.

  Encontrar una pérdida de gas **NO** es un procedimiento que pueda hacer usted mismo. Algunas pérdidas sólo pueden descubrirse con el control del quemador en la posición de encendido y para su protección, esto debe realizarlo un técnico calificado. Nunca use una llama abierta para localizar una pérdida.
- **Si por alguna razón se apaga un quemador y el gas sigue saliendo, abra una ventana o puerta y deje que se ventile la habitación.** No trate de utilizar el aparato hasta que el gas se haya disipado. Siga las instrucciones de "Qué hacer si huele gas" de la página 2.
- **Nunca bloquee la ventilación (orificios de ventilación) de la cocina.** Ofrecen una entrada y salida de aire que resultan necesarias para que la cocina funcione de manera adecuada con una combustión correcta. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte superior e inferior de la puerta del horno, en la parte frontal del panel de control, en la parte trasera de la estufa y a lo largo de la parte inferior de la cocina.
- **Asegúrese de que todos los controles de la cocina y/o estufa estén apagados y que el aparato esté frío** antes de utilizar cualquier tipo de limpiador en aerosol o pulverizador para cocinar sobre o alrededor de la cocina. El producto químico que produce la acción de pulverización podría, en presencia de calor, prenderse fuego o corroer las piezas metálicas.

⚠ADVERTENCIA: *PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA COCCIÓN SOBRE SUPERFICIE*

- **No caliente recipientes cerrados de alimentos;** una acumulación de presión podría provocar la explosión del contenedor.
- **Configure el control del quemador para que la llama caliente sólo la parte inferior de la sartén** y no se extienda más allá de la base de la misma. Una llama excesiva resulta peligrosa. Los quemadores de BTU elevados pueden fácilmente derretir las manijas de los recipientes de cocción.
- **Sostenga el mango de la sartén, utilizando una agarradera,** para evitar el movimiento del utensilio cuando mezcle o dé vuelta los alimentos.
- **Siempre utilice la posición LITE cuando encienda los quemadores de superficie** y verifique que estos se hayan encendido.

⚠ADVERTENCIA: *PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA COCCIÓN SOBRE SUPERFICIE*

- **Nunca deje los quemadores de superficie sin atención con configuraciones altas de llama.** Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego. Si las llamas del quemador se apagan debido a un derrame importante que afecta el encendedor, se dispersará gas sin quemar dentro de la habitación.
- **Para minimizar la posibilidad de quemaduras,** el incendio de materiales inflamables y los derrames, gire las manijas de los recipientes hacia el costado o parte trasera de la cocina sin extenderse sobre los quemadores adyacentes.
- **Siempre apague los quemadores de superficie antes de quitar los recipientes de cocción.**
- **Preste mucha atención a los alimentos que se estén friendo en una configuración de llama alta.**
- **Los alimentos que vayan a freírse deben estar lo más secos posible.** La escarcha en alimentos congelados o la humedad en alimentos frescos pueden provocar que la grasa caliente chisporrotee por los costados o sobre el recipiente.
- **Utilice la menor cantidad posible de grasa para poder freír alimentos de manera efectiva.** Llenar los recipientes con demasiada grasa puede generar derrames cuando se agregan los alimentos.
- **Utilice un termómetro para grasas** cuando sea posible para evitar sobrecalentarla más allá del punto de ahumado.
- **Siempre caliente la grasa lentamente, y préstele atención mientras se calienta.**
- **Nunca trate de trasladar un recipiente lleno de grasa caliente,** especialmente una freidora. Espere a que la grasa se enfríe.
- **Si va a utilizar una combinación de aceites y grasas para freír,** mézclelos antes de calentar porque las grasas se derriten lentamente.
- **Cuando utilice recipientes de vidrio,** constate que estén diseñados para cocción sobre la estufa.
- **No deje ningún recipiente sobre la estufa.** El aire caliente de la ventilación puede prender fuego elementos inflamables y elevar la presión de recipientes cerrados, lo que podría hacerlos explotar.
- **No utilice papel de aluminio para revestir las rejillas o ninguna parte de la estufa.** Hacerlo puede provocar envenenamiento por monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la estufa o un riesgo de incendio potencial.
- **Utilice recipientes del tamaño adecuado—** evite recipientes inestables o que se vuelcan con facilidad. Seleccione elementos de cocción con bases planas lo suficientemente grandes para contener los alimentos y evitar su hervor y derrame, y para cubrir la rejilla del quemador. Esto ahorrará tiempo de limpieza y evitará peligrosas acumulaciones de alimentos, ya que las salpicaduras y derrames que queden en la cocina pueden prenderse fuego. Utilice recipientes y manijas que puedan tomarse con facilidad y no se calienten.
- **No deje elementos plásticos sobre la estufa—** ya que pueden derretirse si se los deja muy cerca de la ventilación o quemador.
- **Para evitar la posibilidad de una quemadura,** siempre asegúrese de que los controles de todos los quemadores estén en la posición OFF (apagado) y que todas las rejillas estén frías antes de tratar de quitarlas.
- **La grasa es inflamable.** Deje que la grasa se enfríe antes de tratar de manipularla. Trate de que la grasa no se deposite en la parrilla o en las canaletas para grasa de la plancha (en algunos modelos). Limpie estas áreas después de cada uso.
- **Para una iluminación y desempeño adecuados de los quemadores de la estufa, mantenga limpias las bocas de salida de los quemadores.** Puede resultar necesario limpiarlas cuando se produjo un derrame o cuando el quemador no se enciende, aun si los encendedores electrónicos hacen "clic".
- **Después de la limpieza, es importante verificar que la tapa y boca de salida del quemador estén bien alineadas con la base del quemador.** Una alineación incorrecta provocará un desempeño inadecuado del quemador. Nunca utilice los quemadores sin contar con todas las partes en su lugar.
- **Limpie la estufa con cuidado.** Evite las quemaduras de vapor; no utilice una esponja o paño húmedos para limpiar la estufa mientras se encuentre caliente. Algunos limpiadores pueden producir humos tóxicos si se los aplica a una superficie caliente. Siga las instrucciones del fabricante.
- **No utilice la parrilla para cocinar carnes con una cantidad excesiva de grasas o productos que puedan provocar llamaradas.**
- **Si la cocina está ubicada cerca de una ventana,** no cuelgue cortinas largas que podrían llegar a tocar los quemadores de superficie y generar un peligro de incendio.

⚠ADVERTENCIA: *PRECAUCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO*

- **Coloque la bandeja del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.** Si debe manipular las bandejas cuando están calientes, no permita que las agarraderas toquen los elementos calentadores.
- **Manténgase alejado de la cocina cuando abra la puerta del horno.** El aire y el vapor calientes que salen de la cocina pueden provocar quemaduras en manos, rostro y/o ojos.
- **Nunca ase con la puerta abierta.** No está permitido asar con la puerta abierta porque las perillas de control se sobrecalientan.
- **Extender la bandeja hasta su posición máxima de apertura resulta conveniente para levantar alimentos pesados.** También es una precaución contra quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o de las paredes del horno.
- **Cuando utilice bolsas de cocción o de rostizado en el horno,** siga las instrucciones del fabricante.
- **Do not use your oven to dry newspapers.** If overheated, they can catch on fire.
- **No use el horno para secar periódicos.** Si se los calienta de más, pueden prenderse fuego.
- **No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en el horno cuando no lo esté usando.**
- **No permita que nadie se suba, se pare o se cuelgue de la puerta.** Puede dañarse el horno o provocar una lesión personal grave.
- **No utilice papel de aluminio para cubrir el fondo del horno.** El aluminio podría atrapar el calor del elemento de calentamiento resultando en una descarga eléctrica, fuego o daño al producto.

⚠ADVERTENCIA: *HORNO AUTO-LIMPIANTE*

- **Asegúrese de limpiar los derrames excesivos antes de iniciar la operación de auto-limpieza.**
- **Antes de iniciar la operación de auto-limpieza del horno,** quite la asadera, la parrilla y otros elementos de cocción o papel de aluminio.
- **No limpie las juntas del armazón del horno o la junta de la puerta.** Estas juntas son esenciales para un ajuste perfecto. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o mover las juntas.
- **Si el modo de auto-limpieza no funciona,** apague el horno y desconecte el suministro de energía. Llame a un técnico calificado para solicitar el arreglo.
- **No utilice limpiadores de horno.** No debe utilizarse ningún limpiador comercial o revestimiento protector de ninguna clase dentro o alrededor de ninguna pieza del horno. Los residuos de los limpiadores de horno dañarán la parte interna del artefacto cuando se utilice el ciclo auto-limpiante.
- **Limpie sólo las piezas del aparato especificadas en este manual durante del ciclo de auto-limpieza.**

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Información de diseño

(No todas las características se encuentran en todos los modelos. La apariencia puede cambiar).

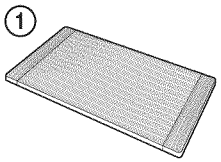
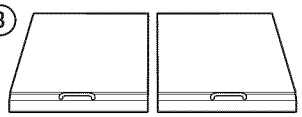
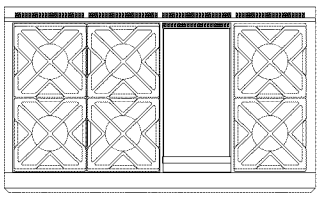


Tabla para cortar de bambú

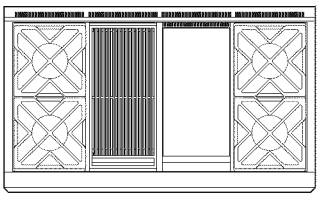
Placa de protección



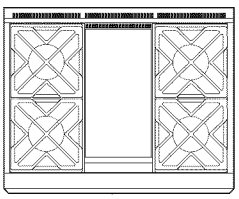
Tapas de la parrilla y de la plancha



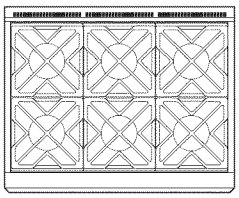
ZDP486NR, ZDP486LR–6 quemadores y parrilla
ZDP486ND, ZDP486LD–6 quemadores y plancha



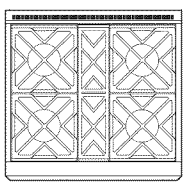
ZDP484NG, ZDP484LG
4 quemadores, parrilla y plancha



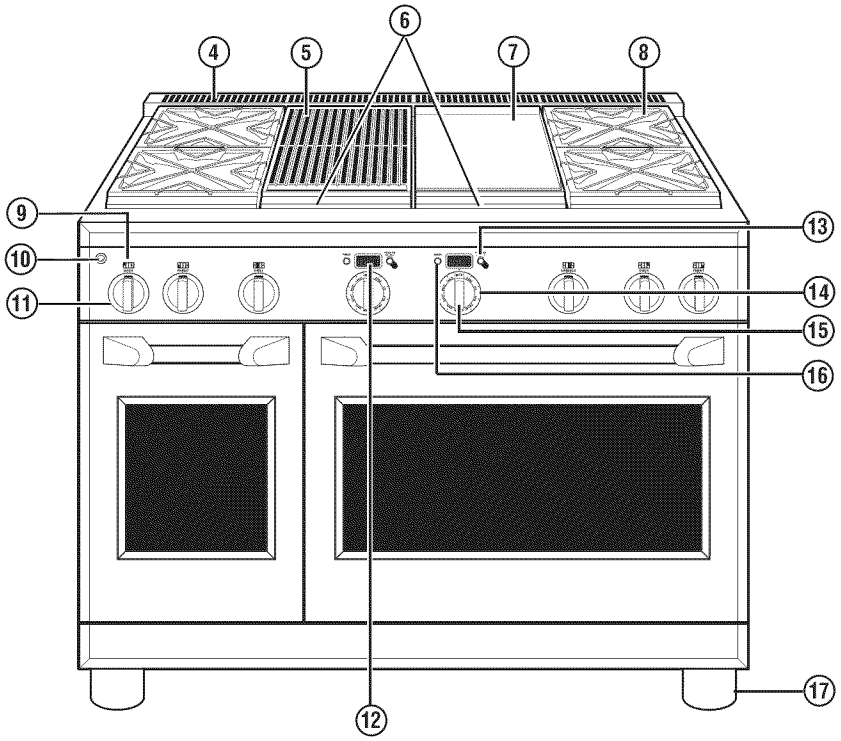
ZDP364NR, ZDP364LR–4 quemadores y parrilla
ZDP364ND, ZDP364LD–4 quemadores y plancha



ZDP366N, ZDP366L
6 quemadores a gas



ZDP304N, ZDP304L



El modelo de horno doble ilustrado incluye un horno pequeño.

	Índice de características	Página
1	Tabla para cortar de bambú	121
2	Placa de protección	—
3	Tapas de la parrilla y de la plancha	—
4	Ventilaciones del horno	102
5	Parrilla IR (infrarroja)	97, 98
6	Canaletas para grasa de la parrilla y plancha	121
7	Plancha	99
8	Rejillas de los quemadores de la estufa	96, 120
9	Indicador de ubicación del quemador	—
10	Control de iluminación de tareas redondeada LED	—
11	Perilla de control del quemador con bisel iluminado	95, 114
12	Pantalla del horno	101
13	Mini perilla *(para seleccionar PROBE (sonda), TIMER (temporizador) o Special Features (características especiales)*	101, 114
14	Selector de modo horno	101
15	Perilla de temperatura del horno	101
16	Temporizador de cocina	101, 112
17	Sistema nivelador (4)	—

Encendido electrónico y reencendido automático

La cocina se encuentra equipada con un encendido electrónico que elimina la necesidad de una luz piloto fija.

Los quemadores de esta cocina vuelven a encenderse automáticamente si la llama s e apaga.

Todos los encendedores de quemadores de superficie chispearán y harán chasquidos cuando cualquier quemador se enciende. No toque ningún quemador cuando los encendedores se encuentran chasqueando.

Ocasionalmente los quemadores pueden chasquear si un viento o corriente fuertes alejan la llama del sensor de llama del quemador.

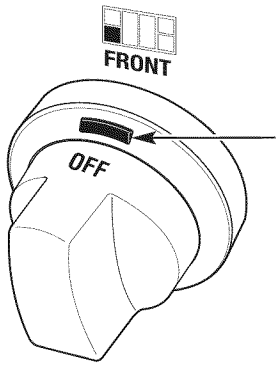
La plancha y la parrilla IR (infrarroja) se encuentran equipados con encendedores de barra incandescente. La barra incandescente conserva la energía cuando la plancha o la parrilla IR no se encuentran en uso para garantizar que el quemador siempre se mantenga encendido.

Si ocurriera un corte de energía, usted puede encender los quemadores de superficie con un cerillo. Sostenga un cerillo encendido cerca d el quemador, luego gire la perilla a la posición LOW (baja) **Tenga mucho cuidado al encender los quemadores de esta manera.**

No trate de encender la parrilla o plancha durante un corte de energía. El gas que alimenta estos quemadores se cerrará automáticamente durante un corte de energía.

Cómo encender un quemador de superficie

Presione la perilla de control hacia adentro y gírela **en sentido contrario a las agujas del reloj** a la posición **LITE** (encender).



Luz indicadora ON (encendido)

Después de que se encienda el quemador, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.

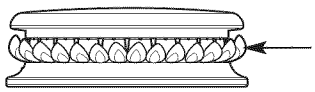
Para apagar el quemador, gire la perilla en sentido de las agujas del reloj, hasta el máximo, a la posición **OFF.**

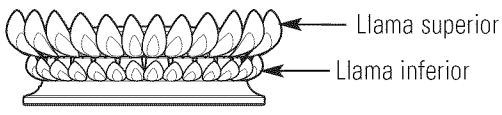
- No haga funcionar el quemador durante un período prolongado sin recipientes de cocción sobre la rejilla. El acabado de la rejilla puede saltarse sin un recipiente que absorba el calor.
- La luz indicadora de cada bisel verifica que el quemador se encuentra encendido. Sin embargo, no debe reemplazar la verificación visual de la llama del quemador.

Quemadores apilados de llama dual

Todos los quemadores de superficie de su cocina cuentan con dos equipos de llamas apilados uno encima del otro; los quemadores de llama dual tienen una llama inferior (fuego lento) y una llama superior (principal).

Cuando se enciende un quemador, la llama inferior siempre se encenderá y quedará prendida.





Fuego lento:

El diseño de quemadores apilados ofrece una amplia gama de configuraciones de calor para poder cocinar a fuego lento. Dependiendo del tipo y cantidad de alimentos, y del tamaño del recipiente, la llama puede ajustarse a sus necesidades específicas. La configuración más baja utiliza sólo la llama más baja y puede mantener alimentos delicados a una temperatura segura de 140°F.

Cocción:

Las configuraciones desde **LO** (baja) a **X-HI** (extra alta) utilizan las llamas altas y bajas. Utilice de **LO** (baja) a **HI** (alta) para cocción general. Utilice **HI** (alta) o **X-HI** (extra alta) para recipientes de un diámetro mayor.

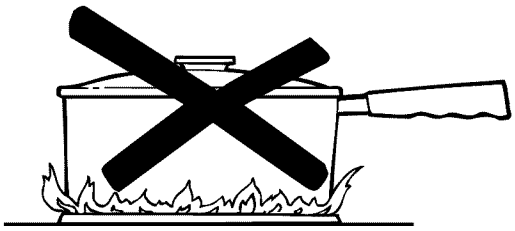
X-HI (extra alta) y **HI** HI (alta) son configuraciones muy altas y se utilizan para dorar alimentos rápidamente y para hervir grandes cantidades de agua.

Cómo elegir el tamaño de la llama

Mire la llama, no la perilla, mientras reduzca o incremente el calor.

El tamaño de la llama del quemador a gas debe ajustarse al recipiente que esté usando.

PARA UN MANEJO SEGURO DE LOS RECIPIENTES DE COCCIÓN, NUNCA DEJE QUE LAS LLAMAS SE EXTIENDAN MÁS ALLÁ DE LOS LADOS DE LOS RECIPIENTES. Utilizar llamas de un tamaño mayor a la base de los recipientes no los calentará más rápido y podría resultar peligroso.



Para lograr estabilidad de la superficie, se recomienda un recipiente de cocción de un diámetro mínimo de 6". Utilice recipientes de una diámetro mayor en configuraciones de calor entre **HI** (alta) y **X-HI** (extra alta).

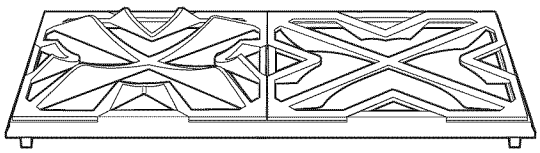
Cocción en wok

Las rejillas de los quemadores cuentan con un diseño único para poder cocinar en ambos lados. El lado plano se utiliza con recipientes de base plana (ollas grandes, cacerolas, sartenes y woks de base plana), mientras que el lado del wok se encuentra diseñado para sostener una variedad de woks de base redonda sin la necesidad de un anillo separado.

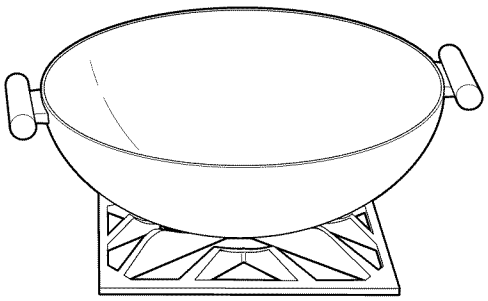
Para un acceso sencillo, se recomienda el uso de un quemador frontal para la cocción con wok.

Se recomienda el quemador frontal central para la cocción con wok en cocinas de 6 quemadores de 36" y 48".

⚠PRECAUCIÓN: Para que la rejilla se ajuste bien y para lograr el tamaño de llama adecuado, el wok debe tener un diámetro de 12" a 14".



Lado para wok Lado plano



Precauciones de seguridad de la parrilla

(en algunos modelos)

⚠ADVERTENCIA: No deje la parrilla IR (infrarroja) sin atención en ningún momento.

Llamaradas de grasa:

Ocasionalmente, durante la cocción con parrilla, las salpicaduras de grasa pueden encenderse creando pequeñas llamaradas por un segundo o dos. Esto es normal cuando se asa a la parrilla.

El deflector radiante de la parrilla se encuentra diseñado para retener el exceso de grasa, lo que limita las llamaradas.

Si una llamarada se vuelve excesiva, quite los alimentos de la parrilla y baje la configuración de fuego hasta que baje la llamarada.

Para reducir más las llamaradas, recorte la grasa excedente de los filetes y chuletas, utilice hamburguesas magras, quite la piel de las aves, etc.

Utilice una espátula larga y un guante no inflamable cuando dé vuelta los alimentos de la parrilla.

Tapa de la parrilla:

Quite la tapa antes de encender el quemador: Para su seguridad, la tapa debe quitarse cuando utilice la parrilla. Si la tapa se deja en su lugar, ésta se calentará demasiado.

Recipientes de cocción:

No utilice recipientes de cocción sobre la parrilla.

Cómo usar la parrilla IR

Quite la tapa antes de encender el quemador. La tapa debe quitarse cuando se utilice la parrilla IR.

Gire la perilla de control a la posición **PREHEAT** (precalentar). Cuanto más se precaliente la parrilla, más oscuras serán las marcas que quedarán en los alimentos.

Permita que la parrilla se caliente totalmente durante entre 5 y 15 minutos.

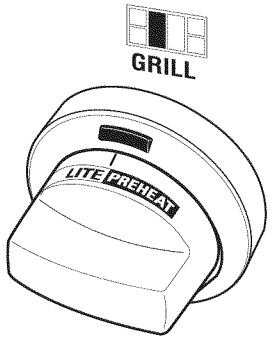
Después de precalentar, la perilla de control puede llevarse a cualquier posición entre **HI** (alta) y **LO** (baja).

No deje la parrilla sin atención en ningún momento.

El calor intenso carameliza las grasas y jugos creando un auténtico sabor a barbacoa. La parrilla IR logra los mismos resultados que una parrilla de jardín.

Todas las parrillas a gas cocinan de manera distinta. Ajuste los tiempos y métodos de cocción cuando utilice la parrilla IR.

Limpie la rejilla de la parrilla, la canaleta para grasa y el tazón para grasa después de cada uso. Quite las piezas para la limpieza después de que se enfríen.



NOTA: La parrilla tarda aproximadamente 45 segundos en encenderse. A diferencia de los quemadores de superficie, que utilizan encendedores eléctricos, la parrilla usa una barra incandescente para el encendido. Lleva aproximadamente 45 segundos que la barra incandescente alcance temperatura. El gas se suministra a la parrilla una vez que la barra incandescente alcance temperatura.

Rejillas de la parrilla

(en algunos modelos)

Quite la tapa antes de encender el quemador IR.

La rejilla de la parrilla es reversible. Coloque el extremo de la manija hacia el frente de la estufa.

La rejilla cambia de color cuando se la somete al calor y mientras los aceites se cocinan en la superficie.

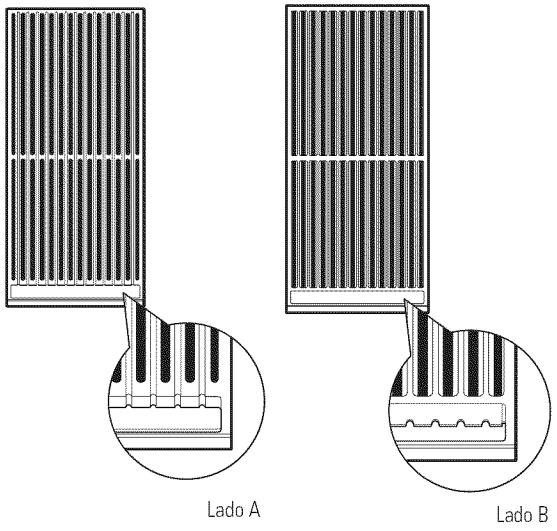
Esto es normal y no afecta el desempeño de cocción.

La rejilla de la parrilla de hierro fundido porcelanizado no necesita ser curada.

Un lado de la rejilla (lado A) tiene ranuras y debe usarse para alimentos tales como filetes o hamburguesas. Las ranuras están inclinadas para que los líquidos y aceites sobrantes se desplacen hacia el frente de la parrilla e ingresen a la canaleta para grasa.

El otro lado de la rejilla (lado B) está diseñado para alimentos delicados tales como pescado.

Gire y displace los alimentos según sea necesario.



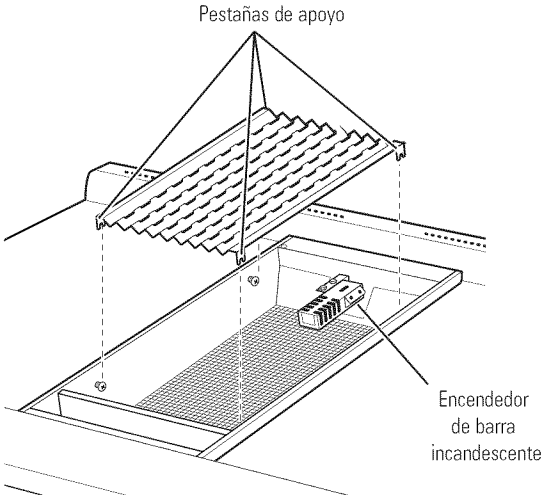
Alimento	Configuración	Precalentamiento
Hamburguesas (8)	HI (alta) o LO (baja	5 Minutes
Pechuga de pollo (6) (lado del hueso hacia abajo)	LO (baja)	5 Minutes
Filetes T-Bone (1-1/2" ancho)	LO (baja)	5 Minutes
Salmón	LO (baja)	5 Minutes

Deflector radiante de la parrilla

Los modelos equipados con una parrilla IR cuentan con un deflector radiante que distribuye el calor desde los quemadores en forma uniforme a través del área de la parrilla. El deflector de la parrilla también ayuda a limitar las llamaradas de grasa.

El deflector de la parrilla se apoya sobre pestañas ubicadas en la abertura de la parrilla. Asegúrese de que el deflector esté bien colocado en su lugar trabando las pestañas correctamente.

IMPORTANTE: Evite el contacto con el encendedor. Es frágil y puede astillarse o romperse.



Precauciones de seguridad y nivelación de la plancha

(en algunos modelos)

⚠ADVERTENCIA: No permita que el flujo de aire proveniente de la tapa de ventilación de la plancha quede obstruido por recipientes de cocción o toallas.

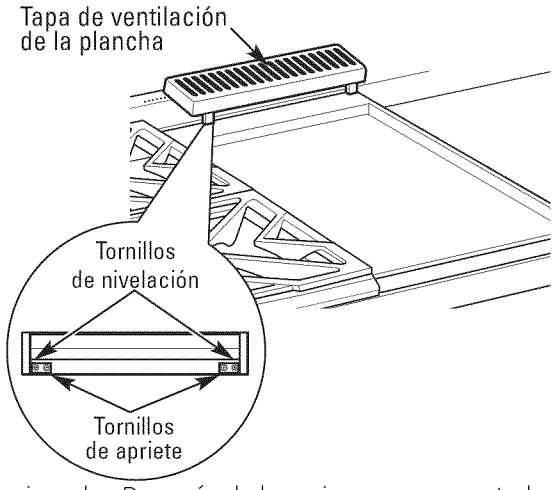
Quite la tapa de metal y la tabla para cortar antes de encender la plancha.

La ensambladura de la plancha no debe quitarse para la limpieza.

Una vez que la unidad se encuentra en su posición, la plancha puede nivelarse. Quite la tapa de ventilación levantándola hacia arriba. Asegúrese de no rayar las superficies de acero inoxidable cercanas mientras quita la tapa de ventilación.

Los dos tornillos internos son tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. Afloje los dos tornillos antes de nivelar. **No quite estos dos tornillos.**

Los dos tornillos exteriores son tornillos de nivelación. **No quite estos dos tornillos.** Pueden girarse para nivelar la plancha o para brindar una inclinación hacia adelante para que las grasas y aceites se escurran de los alimentos que se están



cocinando. Después de los primeros usos, usted podrá juzgar la inclinación que mejor se ajuste a los alimentos que está cocinando y a su preferencia personal.

Después de nivelar la plancha, ajuste los tornillos de apriete para asegurar la plancha en su lugar. **Ajuste los tornillos a mano; no ajuste de más.**

Cómo curar la plancha

Antes de utilizar la plancha por primera vez, ésta debe curarse.

Si la plancha no se ha utilizado durante un período prolongado, ésta debe volver a curarse.

1. Limpie bien la plancha con agua caliente jabonosa para eliminar cualquier revestimiento protector.
2. Limpie la superficie utilizando una solución de 1 cuarto de galón de agua y 1 taza de vinagre blanco. Seque bien.
3. Esparza 1 cucharada de margarina vegetal uniformemente con un cepillo por toda la plancha. No use aceite de maíz porque puede pegarse.
4. Gire la perilla de control a 350°F durante aproximadamente 30 minutos. Apague cuando el aceite comience a humear. Deje enfriar la plancha.
5. Repita el paso 3. Asegúrese de cubrir toda la superficie con margarina.
6. Repita el paso 4. Deje enfriar la plancha. Limpie toda la superficie de la plancha con un paño grueso. Esparza una fina capa de margarina sobre la superficie con un cepillo. Su plancha ya está lista para usar.

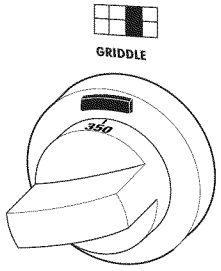
Cómo usar la plancha

La superficie de la plancha es una combinación de acero inoxidable Tipo 304 altamente pulido y una placa térmica de aluminio para lograr una distribución uniforme del calor. Es normal que se oscurezca con el uso a medida que los aceites se cocinan en la superficie para ofrecer una base antiadherente o "curado".

La plancha se encuentra controlada en forma termostática y puede configurarse para mantener cualquier temperatura desde 200°F a 450°F.

NOTA: A diferencia de los quemadores de superficie, que utilizan encendedores eléctricos, la plancha usa una barra incandescente para el encendido. Lleva aproximadamente 45 segundos que la barra incandescente alcance temperatura. El gas se suministra a la plancha una vez que la barra incandescente alcance temperatura.

Para calentar la plancha, presione la perilla de control y gírela hasta la configuración de temperatura deseada. La luz del bisel se encenderá para indicar que el control del termostato está en funcionamiento.

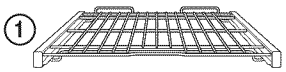


Alimento	Configuración de temperatura
Panqueques	375°F
Hamburguesas	400°F
Tocino*	400°F
Queso asado	350°F
Huevos	275°F

***NOTA:** Coloque el tocino sobre una plancha fría. No la precaliente.

Información de diseño

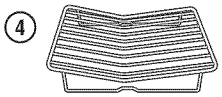
Nota: No todas las características se encuentran en todos los modelos.



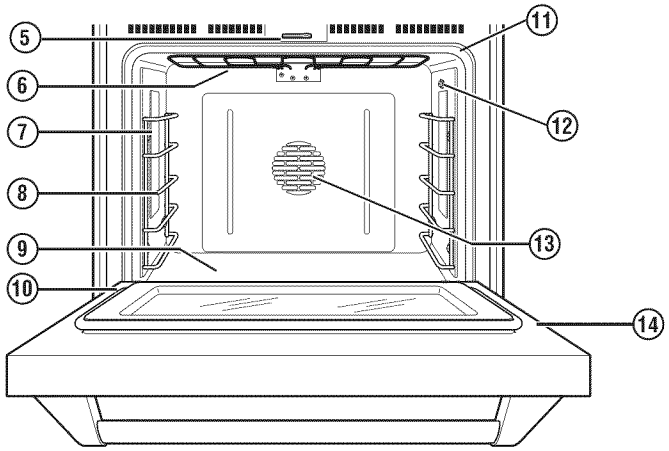
Bandeja del horno de extensión total

Asadera y rejilla de la asadera

Sonda de temperatura



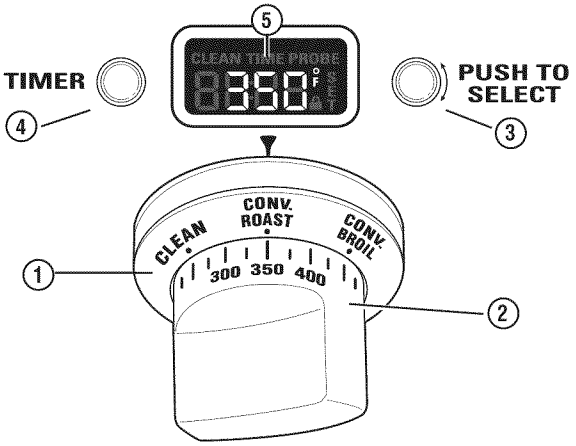
Bandeja de rostizado



	Índice de características	Página
1	Bandeja(s) del horno de extensión total *— 3 en un horno grande* *— 2 en un horno pequeño*	**103, 104, 108, 115**
2	Asadera y rejilla de la asadera	**107, 114**
3	Sonda de temperatura	**109, 116**
4	Bandeja de rostizado	**107, 114**
5	Traba automática de la puerta del horno	**111**
6	Elementos de asado (2)	**114**
7	Luces halógenas del horno	**117**
8	Soportes de la bandeja del horno *— 5 posiciones en un horno grande* *— 4 posiciones en un horno pequeño*	**104, 108**
9	Elemento de horneado (2) (bajo el piso del horno)	**114**
10	Junta de la puerta del horno	**118**
11	Junta del armazón del horno	**118**
12	Salida de la sonda de temperatura *— lado derecho en un horno grande* *— lado izquierdo en un horno pequeño*	**109**
13	Ventilador por convección y elementos por convección (2) *(funcionan durante el precalentamiento y la cocción por convección)*	**107, 108**
14	Puerta del horno	**116, 118**

NOTA: Los modelos con horno pequeño tienen las mismas características de un horno grande.

Características del control del horno y del temporizador



1 **Selector de modo del horno –** *Gire el anillo exterior para elegir:*

PROOF (leudado) – Mantiene un medio tibio útil para leudar productos con levadura.

BAKE (horneado) – Seleccione para horneado tradicional.

CONV BAKE (horneado por convección) – Utilice para horneado por convección.

CONV ROAST (rostizado por convección) – Utilice para rostizar por convección.

CONV BROIL (asado por convección) – Utilice para asar por convección.

BROIL (asado) – Seleccione para asar.

CLEAN (limpieza) – Seleccione para la función de auto-limpieza. Ver la sección Horno auto-limpiante.

2 **Perilla de temperatura –** *Gire para seleccionar:*

Temperaturas de 175°F a 550°F.

LOW BROIL (asado baja) – Se configura automáticamente una temperatura de asado menor.

HIGH BROIL (asado alta) – Se configura automáticamente una temperatura de asado mayor.

CLEAN (limpieza) – Se configura automáticamente la temperatura de auto-limpieza.

3 **Mini-perilla –** Gírela para seleccionar y presione para ingresar las configuraciones PROBE (sonda) o TIMER (temporizador). También para ajustar el tiempo del ciclo CLEAN (limpieza).

4 **Botón del temporizador –** Presione para elegir la función del temporizador de cocina. El temporizador no controla las operaciones del horno.

5 **Pantalla del horno –** Muestra las funciones del horno tales como las temperaturas del horno y de la sonda y el temporizador de cocina.

El selector de modo del horno (1) Y la perilla de temperatura (2) deben configurarse juntos en uno de los siguientes pares válidos:

Selector de modo del horno	Perilla de temperatura
BAKE (horneado)	175° to 550°F
CONV BAKE (horneado por convección)	175° to 550°F
CONVECTION/ROAST (convección/rostizado)	175° to 550°F
CONVECTION/BROIL (convección/asado)	HIGH (alta) o LOW BROIL (asado baja)
BROIL (asado)	HIGH (alta) o LOW BROIL (asado baja)
CLEAN (limpieza)	CLEAN (limpieza)
PROOF (leudado)	——

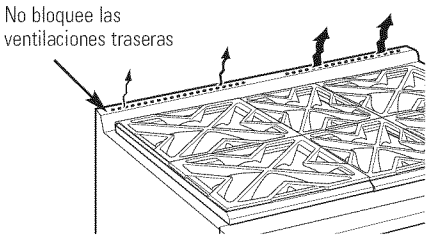
Para cancelar una característica, gire la perilla de selector de modo del horno o la perilla de temperatura a OFF.

Para cancelar PROOF (leudado), gire el selector de modo del horno a OFF.

Ventilaciones traseras del horno

Durante todos los modos del horno funciona un ventilador interno de enfriamiento. El aire caliente del horno se libera a través de ventilaciones ubicadas en la parte trasera de la estufa.

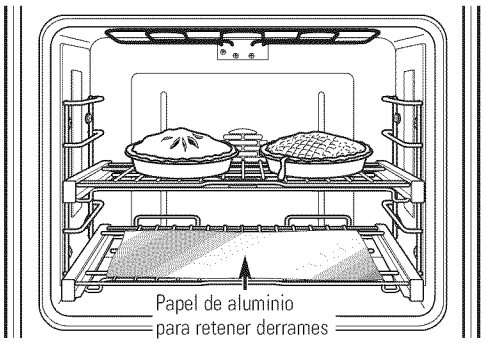
No permita que el flujo de aire proveniente de las ventilaciones traseras quede obstruido por recipientes de cocción o toallas.



Papel de aluminio

Nunca cubra una bandeja por completo con papel de aluminio. Esto interrumpirá la circulación de calor y provocará un horneado incompleto. Puede utilizarse una lámina de papel de aluminio más pequeña o una bandeja para retener los derrames colocándolas en una bandeja más baja varias pulgadas por debajo de los alimentos.

No utilice papel de aluminio para cubrir el fondo del horno. El aluminio podría atrapar el calor del elemento de calentamiento resultando en una descarga eléctrica, fuego o daño al producto.



Ubicación de moldes

Para una cocción uniforme y un dorado adecuado, tiene que haber suficiente espacio para la circulación de aire en el horno. Los resultados del horneado serán mejores si los moldes de horneado se hallan lo más cerca posible del centro del horno, en lugar de en el frente o en la parte trasera.

Moldes/bandejas de horneado

Utilice el molde de horneado adecuado. El tipo de acabado del molde afecta el dorado de la preparación.

- Los moldes oscuros, ásperos o sin brillo absorben el calor, lo que crea una corteza más dorada y crujiente. Utilice esta clase para tartas.
- Los moldes brillantes, claros y lisos reflejan el calor, lo que crea una dorado más claro y delicado. Los pasteles y galletas requieren esta clase de molde o bandeja.
- Los recipientes de vidrio para hornear también absorben el calor. Cuando hornee en recipientes de vidrio, puede tener que reducir la temperatura en 25°F.

Precalentamiento

Permita que el horno se precaliente antes de colocar alimentos en el horno. El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados cuando hornee pasteles, galletas, pastelitos y panes.

Bandejas del horno de extensión total

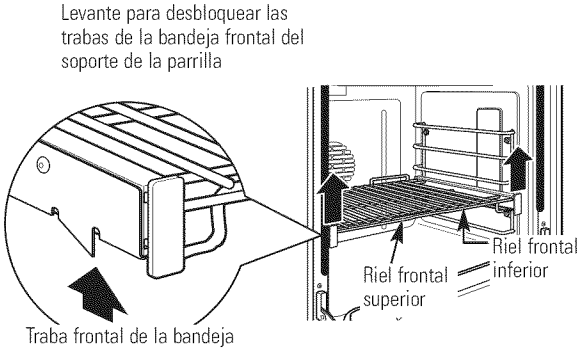
⚠PRECAUCIÓN: Para evitar posibles quemaduras, coloque las bandejas en la posición correcta antes de encender el horno. La posición correcta de la bandeja depende de la clase de alimento y del nivel de dorado deseado.

Las bandejas cuentan con un armazón que bloquea los soportes sobre ambos lados. Una vez que el armazón se encuentra bloqueado en su lugar, siempre tire de la bandeja hacia fuera, de su riel frontal superior, hasta su posición de extensión total, cuando coloque o quite recipientes de cocción.

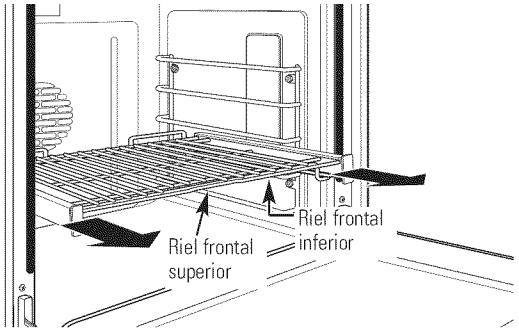
Cómo colocar y quitar bandejas del horno

Para quitar una bandeja:

1. Asegúrese de empujar la bandeja hasta el fondo del horno.
2. Tome la bandeja desde el riel frontal superior y su riel frontal inferior y levántela hacia arriba para desbloquear las trabas de los soportes de la parrilla.

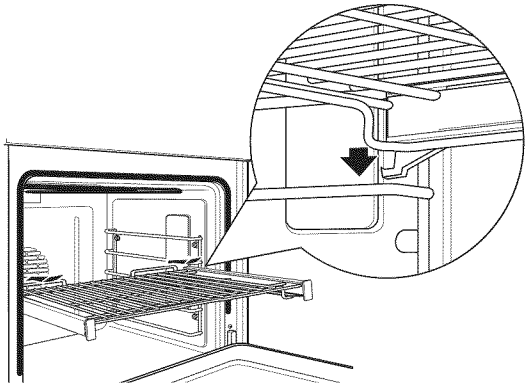

Levante para desbloquear las trabas de la bandeja frontal del soporte de la parrilla
Riel frontal inferior
Riel frontal superior
Traba frontal de la bandeja

3. Sosteniendo firmemente los rieles de las bandejas frontales superior e inferior, tire de la parrilla hacia adelante y quítela del horno.

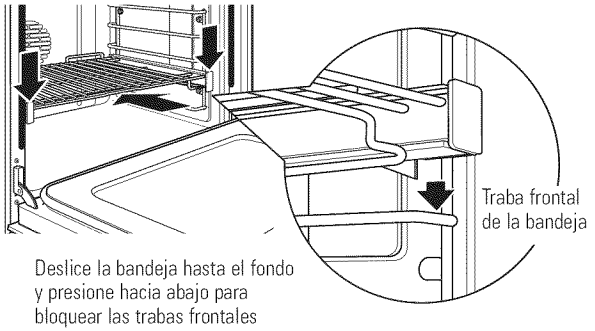


Para reemplazar una bandeja:

1. Coloque las trabas traseras de la bandeja sobre y dentro de los soportes de la parrilla (hay cinco posiciones de parrilla incluyendo la posición superior).

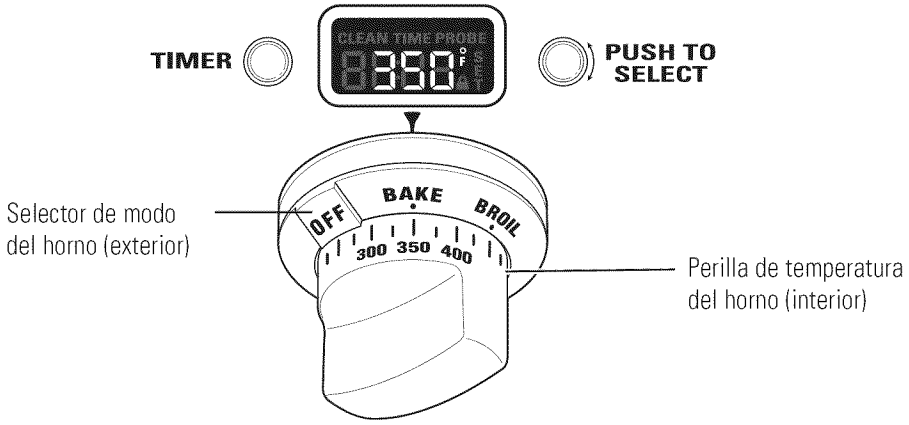


2. Deslice la bandeja hacia el fondo hasta que las trabas traseras de la parrilla se encuentren en los soportes de la parrilla y presione las trabas frontales de la parrilla dentro de los soportes frontales de la parrilla.


Traba frontal de la bandeja
Deslice la bandeja hasta el fondo y presione hacia abajo para bloquear las trabas frontales dentro de los soportes frontales

3. Tire la bandeja hacia afuera por completo para verificar que se halle bien enganchada.

Cómo configurar el horno para hornear



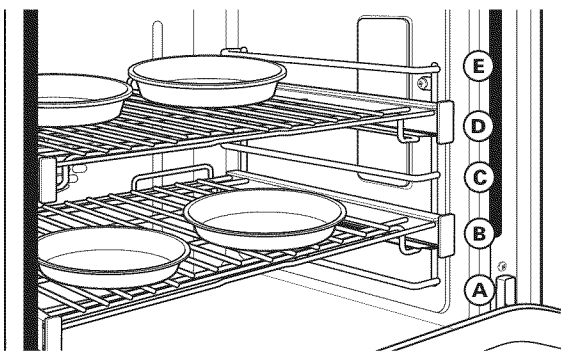
1. Gire el selector del modo del horno a **BAKE** (hornear).
2. Utilizando la perilla de temperatura, configure la temperatura deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F.

   El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100°F y seguirá allí hasta que el horno supere dicha temperatura. Desde ese punto, la pantalla mostrará la temperatura actual.

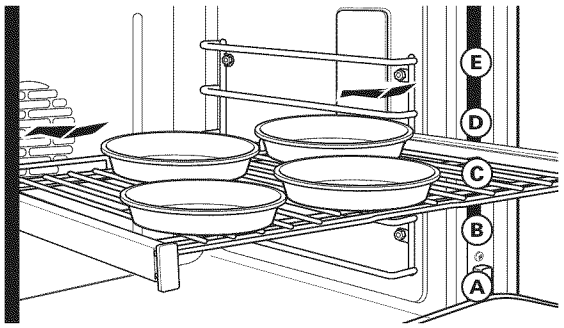
   Las luces internas se encenderán y continuarán encendidas hasta que se apague el horno. El ventilador del horno por convección se encenderá temporalmente durante el precalentamiento. El control emitirá un pitido cuando el horno ya haya precalentado y los alimentos pueden colocarse dentro del horno.
3. Cuando el horneado haya finalizado, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF** (apagado).

NOTA: Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.

Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Ver Cómo usar la sonda.



Al hornear cuatro capas de torta al mismo tiempo, use los estantes B y D. Escalone las cacerolas de modo que no quede una directamente sobre la otra.



O coloque cuatro cacerolas en una repisa usando la posición central C. Coloque las cacerolas de modo que cada una posea un espacio de aire de por lo menos 1-1/2" alrededor de la misma.

El horno tiene 5 posiciones de bandejas. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total para consultar cómo usar, quitar y reemplazar las bandejas.

La cocina de horno doble cuenta con un horno pequeño con 4 posiciones de bandejas. La posición de bandeja C no existe en el horno pequeño.

Tipo de alimento	Horno grande Posición de las bandejas	Horno pequeño Posición de las bandejas
Pastel "Angel food"	A	A
Galletas o muffins	C	A or B
Bizcochos	C	B
Brownies	B	B
Pasteles de 2 capas	B	B
Pasteles de 4 capas	C	—
Pasteles simples o de 9 x 13	B or C	B
Panes rápidos	C	B
Pasteles Bundt o de libra	C	B
Pasteles caseros o bases de masa para pasteles	B	A
Pasteles congelados	B or C	—
Estofados	B or C	B
Pizza	C	B

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones mediante alimentos específicos y preferencia personal.

Introducción al asado

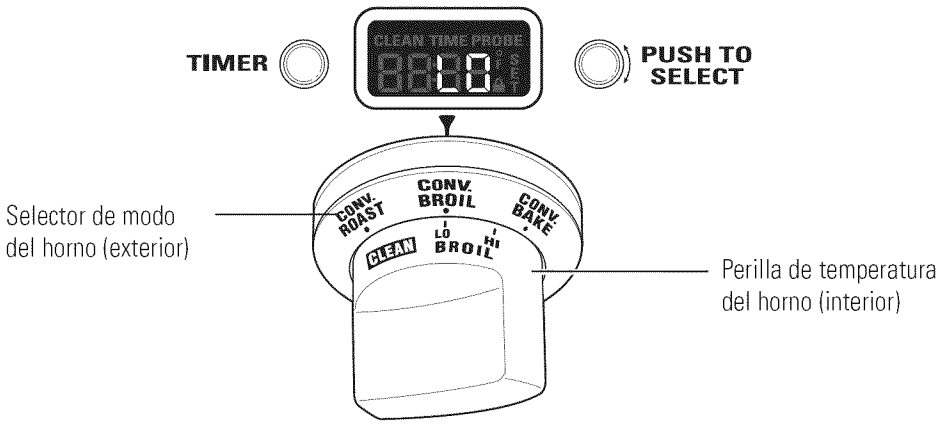
Existen 2 modos diferentes para asar: Asado y asado por convección. Elija la configuración **HI** (alta) o **LO** (baja) en cualquiera de los dos modos.

- La configuración **HI** (alta) puede utilizarse para sellar los jugos o dorar intensamente o carbonizar, cuando sea necesario, alimentos tales como hamburguesas, vegetales rostizados, pimientos enteros, berenjenas, maíz, variedad de vegetales cortados, kabobs y carnes muy finas, como chuletas de cerdo ahumadas, "London broil" y pollo.
- La configuración **LO** (baja) puede utilizarse para alimentos que necesitan un dorado adecuado y también deben cocinarse por completo, como filetes de pescado, lomo de cerdo y asado de carne vacuna.

Asado por convección:

Utiliza el ventilador por convección para una cocción más uniforme.

Cómo configurar el horno para asado y asado por convección



1. Gire el selector de modo del horno a **BROIL** (asado) o **CONV BROIL** (asado por convección).
2. Gire la perilla de temperatura del horno a **LO BROIL** (asado baja) o **HI BROIL** (asado alta). Aparecerán en la pantalla **LO** (baja) o **HI** (alta).

NOTA: *Siempre ase con la puerta cerrada.* Si la puerta se deja abierta, en la pantalla aparecerá "CLOSE door" (cerrar la puerta) y los elementos no se encenderán hasta que se cierre la puerta.

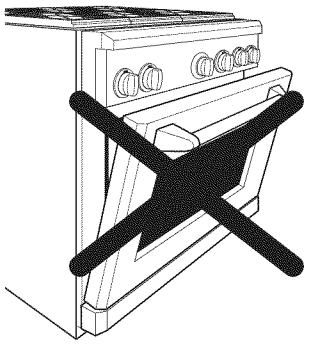
Las luces internas del horno se encenderán y continuarán encendidas hasta que se apague el horno.

El ventilador por convección se encenderá cuando se seleccione **CONV BROIL** (asado por convección).

3. Cuando haya terminado de asar, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF**.

NOTA: Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.

La asadera no necesita precalentarse en la mayoría de los casos. Sin embargo, los



No está permitido asar con la puerta abierta

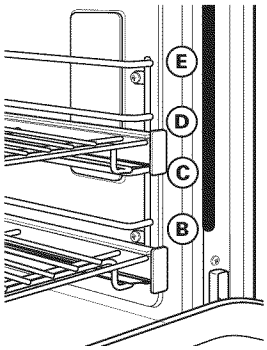
alimentos que se cocinan rápidamente, como las tiras finas de carne o pescado pueden requerir un período corto de precalentamiento de aproximadamente 5 minutos para que los alimentos se doren. Dé vuelta los alimentos sólo una vez cuando los ase.

NOTA: El asado no funcionará si la sonda de temperatura se encuentra enchufada. Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado.

Guía de asado

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones con alimentos específicos y preferencia personal.

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado. Esta guía está basada en carnes con temperatura de refrigerador.

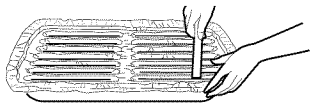


Alimento	Posición de las bandejas	Configuración de calor	Precalentamiento
Asado			
Carne picada	D	HI (alta)	—
Pollo (Pechugas con hueso)	B	HI (alta) o LO (baja)	—
Productos de panadería Pan (tostado)	D	HI (alta) o LO (baja)	—
ASADO POR CONVECCIÓN			
Pescado Filetes de 1 libra 1/4 a 1/2" ancho	D	LO (baja)	5 Minutos
Kabobs (5 pinchos)	D	LO (baja)	5 Minutos
Vegetales en rodajas	D	LO (baja)	5 Minutos

El Ministerio de Agricultura de los EE.UU. afirma que "la carne vacuna jugosa es muy popular, pero debe saberse que al cocinarla a sólo 140°F algunos organismos que provocan intoxicación pueden sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book. Your Kitchen Guide. USDA Rev. Junio 1985).

Papel de aluminio

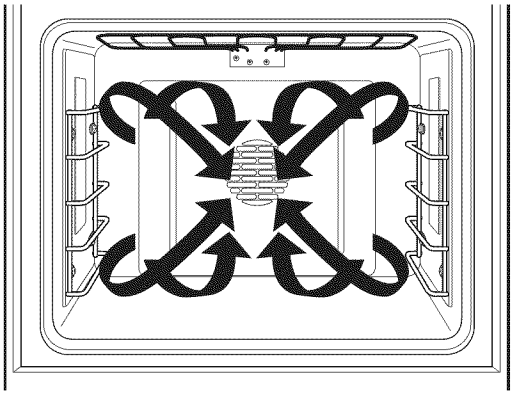
Usted puede usar papel de aluminio para cubrir la asadera y la rejilla. Sin embargo, debe ajustarse bien el papel de aluminio a la rejilla, y efectuarse cortes siguiendo la forma de la misma.



Introducción a la cocción por convección

El sistema por convección de aire inverso de Monogram consta de dos elementos dedicados de calefacción envueltos alrededor del ventilador por convección. Después de precalentar hasta la temperatura configurada, todo el calor del modo CONV BAKE (horneado por convección) proviene de estos dos elementos dedicados. El ventilador por convección se detiene en forma periódica y luego cambia la dirección para distribuir mejor el aire caliente a través del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran en forma pareja, a menudo en menos tiempo que con el calor normal.

NOTA: El ventilador por convección se apaga cuando se abre la puerta de horno.



Recipientes para la cocción por convección

Antes de utilizar el horno por convección, verifique que sus elementos de cocción dejen espacio para la circulación de aire en el horno. Si va a hornear con varios recipientes, deje un espacio entre ellos. Además, asegúrese de que los recipientes no se toquen entre sí o toquen las paredes del horno.

Los recipientes de cocción utilizados en BAKE (horneado) común también pueden usarse en CONV BAKE (horneado por convección). Ver la sección Consejos de horneado.

Al hornear galletas, los mejores resultados se logran con una bandeja para galletas plana en lugar de una bandeja con lados. Para recetas como pollo al horno, utilice una bandeja con lados bajos. El aire caliente no puede circular bien alrededor de los alimentos en una bandeja con lados altos.

Cómo adaptar recetas

Usted puede utilizar sus recetas favoritas en el horno por convección.

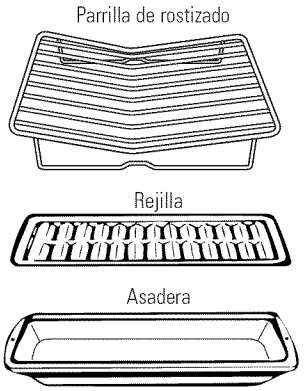
Cuando hornee por convección, puede resultar necesario reducir la temperatura de horneado en 25°F o ajustar el tiempo de cocción. No hace falta ajustar la temperatura cuando se usa CONV ROAST (rostizado por convección).

Algunas instrucciones en paquetes de estofados congelados o platos principales han sido desarrollados utilizando hornos por convección comerciales. Para mejores resultados, precaliente el horno y utilice la temperatura para horneado común indicada en el paquete.

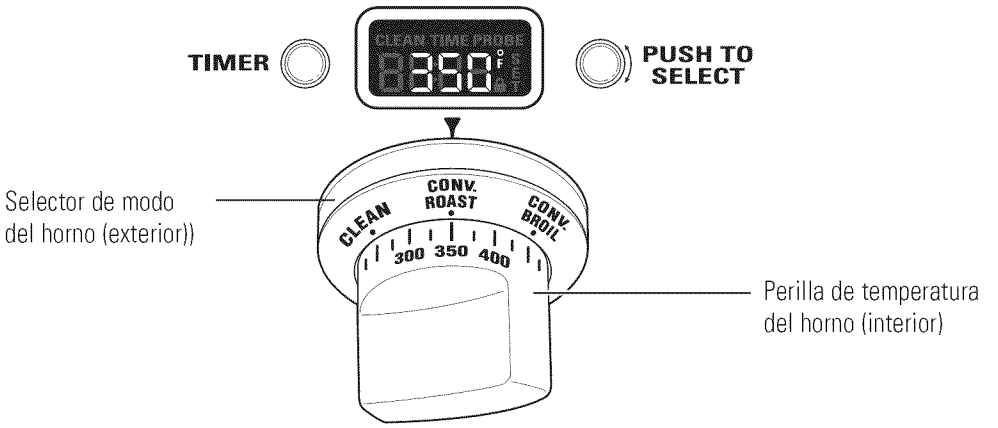
Consejos de rostizado por convección

Utilice la asadera, la rejilla y la parrilla de rostizado para mejores resultados. Mediante el uso de la parrilla, la parte inferior de la carne vacuna o de ave se dorará mejor.

1. Coloque la bandeja del horno en una posición baja (A).
2. Coloque la rejilla sobre la asadera y deposite la parrilla de rostizado por encima.
3. Coloque la carne sobre la parrilla de rostizado.



Cómo configurar el horno para horneado o rostizado por convección



El horneado por convección es ideal para lograr alimentos con un dorado parejo cocinados en bandejas únicas o múltiples. Seleccione rostizado por convección para cocinar cortes de carne grandes y tiernos sin cubrir.

Cuando se configuran en **CONV BAKE** (horneado por convección) o **CONV ROAST** (rostizado por convección), los elementos por convección traseros y el ventilador funcionan cuando el horno se encuentra calentando.

1. Gire el selector de modo del horno a **CONV BAKE** (horneado por convección) o **CONV ROAST** (rostizado por convección).
2. Utilizando la perilla de temperatura, configure la temperatura deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F.

   El horno comenzará a precalentarse. La pantalla de temperatura comenzará en 100°F y seguirá allí hasta que el horno supere dicha temperatura. Desde ese punto, la pantalla mostrará la temperatura actual.

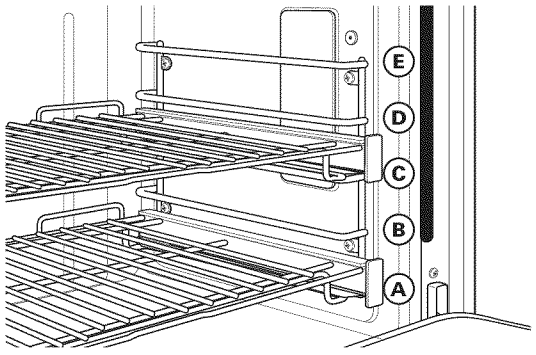
   Las luces internas se encenderán y continuarán encendidas hasta que se apague el horno. El ventilador del horno por convección se encenderá durante el precalentamiento. El control emitirá un pitido cuando el horno ya haya precalentado y los alimentos pueden colocarse dentro del horno.
3. Cuando la cocción por convección haya finalizado, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF** (apagado).

NOTA: Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar funcionando aún después de apagado el horno.

Utilice la sonda de temperatura cuando resulte importante una temperatura interna precisa. Ver Cómo usar la sonda.

Tipo de alimento	Horno grande Posición de las bandejas	Horno pequeño Posición de las bandejas
Muffins y magdalenas (bandejas múltiples)	B & D	B & D
Galletas (bandejas múltiples)	A, C & E	B & D
Aperitivo congelado	C	—
Aperitivo congelado (bandejas múltiples)	A, C , E	—
Rostizado (cortes de carne grandes)	A	B
Pavo o pollo entero	A	B

Las posiciones de estantes sugeridas deben utilizarse como una guía general. Experimente con estas posiciones para alimentos específicos y preferencia personal.



El horno tiene 5 posiciones de bandejas. Ver la sección Bandejas del horno de extensión total para consultar cómo usar, quitar y reemplazar las bandejas.

La cocina de horno doble cuenta con un horno pequeño con 4 posiciones de bandejas. La posición de bandeja C no existe en el horno pequeño.

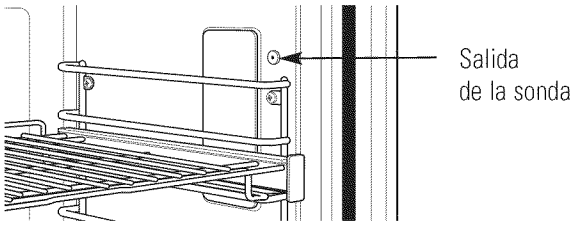
Cómo usar la sonda con horneado, horneado por convección y rostizado por convección

⚠ PRECAUCIÓN: Utilice agarraderas cuando introduzca o quite la sonda del horno caliente. Las áreas que rodean la entrada de la sonda pueden estar muy calientes.

En muchos alimentos, especialmente asados y carnes de ave, la temperatura interna de los alimentos es la mejor prueba para verificar el grado de cocción. Mediante la sonda de temperatura se evita tener que adivinar el estado de cocción y se logra el punto de cocción exacto.

La sonda puede usarse con BAKE (horneado), CONV BAKE (horneado por convección) y CONV ROAST (rostizado por convección).

1. Introduzca la punta de la sonda dentro de la parte más gruesa de la carne.
2. Coloque la bandeja en la posición deseada.
3. Configure los controles del horno. Gire el selector de modo del horno a CONV BAKE (horneado por convección), CONV ROAST (rostizado por convección) o BAKE (horneado). Gire la perilla de temperatura a la temperatura de horno deseada, incrementando la temperatura en unidades de 25°F, de 175°F a 550°F. Deje que el horno se precaliente si fuese necesario. El horno y las luces del horno se encenderán inmediatamente y continuarán encendidas hasta que se apague el horno.
4. Utilice agarraderas para colocar la comida en el horno caliente. Introduzca el enchufe en la salida. Verifique que esté introducida hasta el fondo. Cierre la puerta del horno.
5. Gire la mini-perilla para encontrar la temperatura interna deseada de los alimentos. Presione la mini-perilla para seleccionar dicha temperatura.



Las palabras PROBE (sonda) y SET (configurar) destellarán en la pantalla hasta que se seleccione una temperatura. Si no se configura una temperatura, la sonda utilizará una temperatura predeterminada de 100°F. Si el horno no se precalentó, la pantalla mostrará LO (baja).

La temperatura interna de los alimentos puede configurarse desde un mínimo de 100°F hasta un máximo de 200°F.

Cuando los alimentos alcanzan la temperatura interna configurada, la pantalla emitirá un pitido. Para detener el pitido, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a OFF. Use agarraderas para quitar la sonda de la salida del horno.

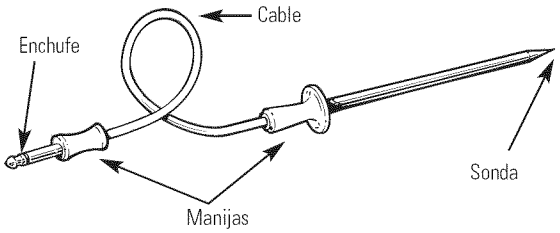
Para cambiar la temperatura interna configurada en cualquier momento del proceso de cocción, presione la mini-perilla y gírela para ajustar la temperatura. Presione la mini-perilla para seleccionar.

Cómo usar la sonda

Utilice sólo la sonda azul provista con la cocina.

Utilice las manijas de la sonda y el enchufe cuando los introduzca y quite de la carne y de la salida del horno.

- Para no dañar la sonda, no utilice pinzas para tirar del cable cuando lo quite.
- Para no romper la sonda, verifique que los alimentos estén totalmente descongelados antes de introducirla.
- Para evitar posibles quemaduras, siempre use una agarradera cuando quite el enchufe; las superficies internas del horno pueden estar calientes.

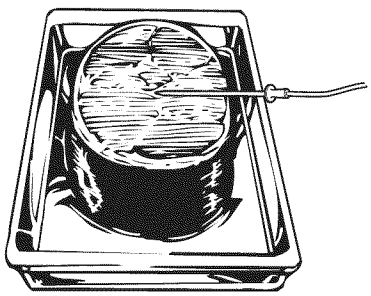


La sonda de temperatura cuenta con una sonda similar a un pincho en un extremo y un enchufe en el otro extremo que se introduce en la salida del horno.

- Nunca deja la sonda dentro del horno durante un ciclo de asado o de auto-limpieza.
- No almacene la sonda en el horno.

Colocación adecuada de la sonda

- Mida la distancia hasta el centro del trozo de carne colocando la sonda de temperatura sobre la carne. Utilice su pulgar o dedo índice para marcar dónde quedará el extremo de la carne en la sonda.
- Introduzca la sonda hasta el punto marcado con su dedo. La punta de la sonda debe hallarse en el centro de la carne.



Cómo configurar el horno para leudar

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar masas con levadura.

1. Gire el selector de modo del horno a **PROOF** (leudado). En la pantalla podrá verse "PrF". El modo **PROOF** no funciona cuando el horno se encuentra por encima de los 125°F. La pantalla indicará "too hot" (demasiado caliente). Deje enfriar el horno.

Para mejores resultados, cubra la masa con un paño o con un envoltorio plástico engrasado.

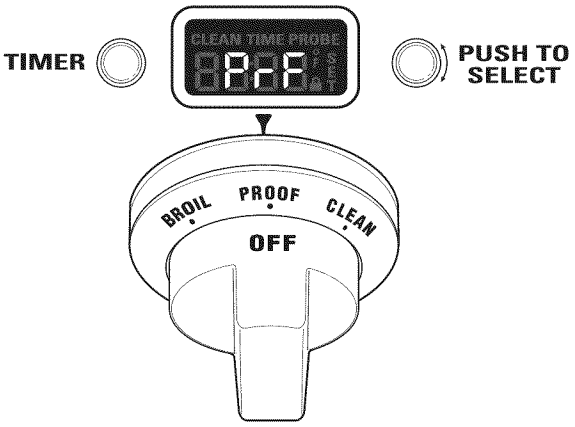
Utilice la posición de bandeja B o C del horno grande. Utilice la posición de bandeja B en el horno pequeño.

La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado; por lo tanto, la perilla de temperatura no afecta la temperatura de leudado.

Las luces internas del horno se encienden y apagan según sea necesario para mantener una temperatura de leudado óptima hasta que el selector de modo del horno se haya apagado (**OFF**).

- Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente.
- Verifique que los panes no leuden de más.

2. Cuando el leudado haya finalizado, gire el selector de modo del horno a **OFF**.



⚠PRECAUCIÓN: No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente caliente para conservar alimentos a temperaturas seguras.

Precauciones de seguridad de la auto-limpieza

La característica de auto-limpieza del horno se encuentra diseñada para facilitar la limpieza de la parte interna del horno utilizando temperaturas muy elevadas para quemar y eliminar derrames de alimentos.

⚠ADVERTENCIA: Limpie la grasa excesiva y otros derrames de alimentos con un paño húmedo. La suciedad excesiva de alimentos puede prenderse fuego, lo que provoca humo y daños por calor.

- No limpie las juntas del horno porque pueden provocarse daños.
- Quite los elementos de cocción, asadera, rejilla, sonda y cualquier trozo de papel de aluminio del horno.
- Verifique que la lente de la luz del horno y el marco de la lente se encuentren en su lugar.
- No utilice limpiadores de horno comerciales, abrasivos o protectores de horno en o cerca de un horno auto-limpiante.
- Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador/campana durante el ciclo de auto-limpieza.
- Limpie la suciedad ubicada alrededor del armazón o alrededor de la puerta del horno, en la parte exterior de las juntas del horno. Estas áreas deben limpiarse a mano.
- Las bandejas del horno pueden dejarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza.

IMPORTANTE: Las emanaciones producidas durante el ciclo de auto-limpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar a sus aves a otra habitación bien ventilada.

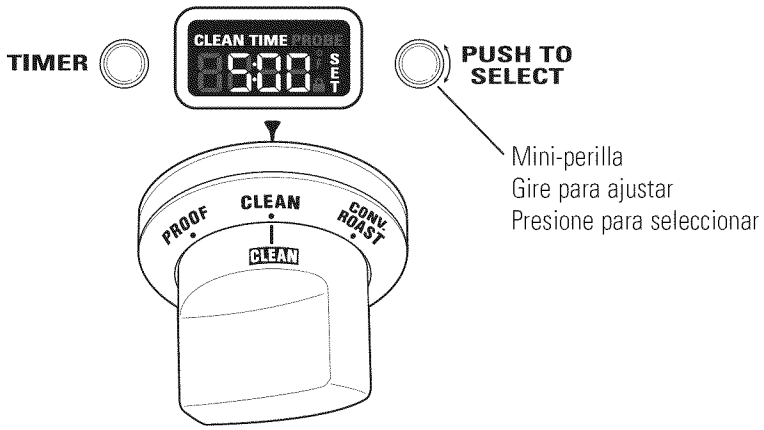
NOTA: El modo de auto-limpieza no funciona si la sonda de temperatura se encuentra enchufada o si se halla configurado el modo Sabbat.

En los modelos de horno doble, puede configurarse el ciclo de limpieza en ambos hornos al mismo tiempo. El último horno en configurarse automáticamente retardará su inicio hasta la finalización del ciclo de limpieza del primer horno.

En los modelos de horno doble, se puede hornear en un horno y efectuar la auto-limpieza en el otro al mismo tiempo.

Sin embargo, no puede usarse la configuración de modo PROOF (leudado) en un horno mientras el otro se halla realizando la auto-limpieza.

Cómo configurar el horno para la limpieza



1. Gire el selector de modo del horno a **CLEAN** (limpieza).
2. Gire la perilla de temperatura a la posición **CLEAN** (limpieza).

   El control automáticamente utiliza el tiempo predeterminado de ciclo de limpieza recomendado de 5 horas. El ciclo de limpieza puede ajustarse a cualquier tiempo entre 3 y 5 horas utilizando la mini-perilla. La pantalla mostrará el tiempo restante.
3. Presione la mini-perilla para iniciar el ciclo **CLEAN** (limpieza).

   Si en la pantalla aparece "CLOSE door" (cerrar la puerta), se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero no se ha cerrado la puerta. Cierre la puerta del horno.

   El símbolo 🔒destellará hasta que se bloquee la puerta del horno. No podrá abrirse la puerta del horno durante el ciclo de limpieza.
4. Después de que el ciclo de limpieza haya finalizado y el horno se haya enfriado, aparecerá "End" en la pantalla y el 🔒se apagará. Gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF** (apagado).

   Para interrumpir el ciclo de limpieza, gire el selector de modo del horno y la perilla de temperatura a **OFF**. Cuando la temperatura del horno haya bajado a un nivel seguro, el símbolo 🔒se apagará indicando que puede abrirse la puerta.

   Un ciclo de limpieza que se interrumpe no puede reiniciarse hasta que el horno se enfríe lo suficiente para que la puerta se destrabe.

Después de un ciclo de limpieza

Pueden quedar cenizas blancas en el horno. Límpielas con un paño húmedo después de que se enfríe el horno.

Si quedan unas manchas blancas, quítelas con agua jabonosa tibia y enjuague bien con una mezcla de vinagre y agua. En general, estos depósitos son restos de sal que no pueden eliminarse durante el ciclo de limpieza.

Si el horno no queda limpio después de un ciclo de limpieza, repítalo.

Temporizador

NOTA: El temporizador es independiente de todas las otras funciones y no controla el horno.

Para configurar el temporizador:

1. Presione el botón **TIMER** (temporizador).
2. Gire la **mini-perilla** para ajustar cualquier período de tiempo de hasta 12 horas y presiónela para seleccionarlo.

En los modelos de horno doble, cada control del horno cuenta con su propia función de temporizador. Cada temporizador puede configurarse en forma independiente.

El control emitirá un pitido cuando quede 1 minuto de tiempo restante y la pantalla mostrará los segundos hasta que el temporizador haga la cuenta regresiva hasta :00. Cuando el temporizador alcance :00, el control emitirá 3 pitidos seguidos de 1 pitido cada 6 segundos hasta que se presione la **mini-perilla.**

Para cancelar el temporizador:

1. Presione el botón **TIMER** (temporizador).
2. Gire la mini-perilla a :00 y presione para seleccionar.

Para ajustar el temporizador después del inicio:

1. Presione el botón **TIMER** (temporizador).
2. Gire la mini-perilla hasta alcanzar un nuevo tiempo deseado y presione para seleccionar.

NOTA: El temporizador no puede utilizarse mientras el horno está efectuando la auto-limpieza. (En los modelos de horno doble, puede utilizarse el temporizador del horno que no se encuentra en el modo de auto-limpieza).

Ajuste del termostato del horno

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente a la que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato.

En los modelos de horno doble, utilice los controles del horno grande para ingresar el modo y para seleccionar el ajuste.

Para ajustar el termostato del horno:

1. Presione y sostenga el botón **TIMER** (temporizador) y la **mini-perilla** al mismo tiempo durante 4 segundos hasta que en la pantalla aparezca "SF" (Special Features, características especiales).
2. Gire la **mini-perilla** en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que en la pantalla aparezca "OFFSEt" (desplazamiento). Presione la **mini-perilla** para seleccionar el modo desplazamiento.
3. Gire la **mini-perilla** para ajustar el termostato del horno hasta 35°F más o 35°F menos, incrementándose en unidades de 1°F.

Mini-perilla
Gire para ajustar
Presione para seleccionar

3A. En modelos de horno doble, el termostato del horno pequeño puede ajustarse girando la **mini-perilla** ubicada sobre el horno pequeño. Utilice la **mini-perilla** del horno grande para seleccionar dicho ajuste.

4. Presione la **mini-perilla** para seleccionar su elección y para salir de dicho modo. Si no desea guardar los cambios, presione el botón **TIMER** (temporizador) para salir en cualquier momento.

NOTA: Este ajuste sólo afecta las temperaturas de horneado, horneado por convección y rostizado por convección; no afecta las temperaturas de asado o de auto-limpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía.

No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. Esos termómetros pueden variar entre 20-40 grados.

Modo Sabbat

Para configurar el modo Sabbat:

El modo Sabbat se encuentra diseñado para utilizar en el Sabbat judío y en otras festividades judías.

Sólo puede ser utilizado para hornear. No puede utilizarse para otros modos de cocción.

Cuando se configura la característica de Sabbat, se desactivan la luz del horno y todos los pitidos audibles. La característica también ofrece un período de retardo aleatorio, de aproximadamente 30 segundos a 1 minuto, antes de que el horno se encienda una vez que se ha configurado en BAKE (hornear).

1. Presione y sostenga el botón **TIMER** (temporizador) y la **mini-perilla** al mismo tiempo durante 4 segundos hasta que en la pantalla aparezca "SF" (Special Features, características especiales).
2. Gire la **mini-perilla** en sentido de las agujas del reloj hasta que en la pantalla aparezca "SAbbAtH" (Sabbat). Presione la **mini-perilla** para seleccionar el modo Sabbat.
3. Una vez que se haya seleccionado "SAbbAtH", la pantalla mostrará "SAbbAtH ON" (Sabbat encendido).

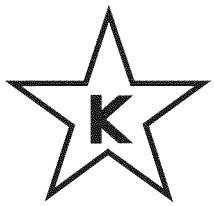
La configuración de Sabbat controla ambos hornos. El símbolo ⊐ aparecerá en las dos ventanas de visualización de los hornos.

Para modelos de horno doble, utilice el control del horno grande para configurar la característica Sabbat en ambos hornos.

Mini-perilla
Gire para ajustar
Presione para seleccionar

Para cancelar el modo Sabbat:
Repita los pasos 1, 2 y 3. Podrá verse "SAbbAtH OFF" (Sabbat apagado) en la pantalla.

La temperatura del horno puede ajustarse en cualquier momento girando la perilla de temperatura. Antes de que respondan los elementos del horno existe un retardo aleatorio.



Modo Sabbat certificado

Panel de control y perillas

Limpie los derrames con un paño húmedo. Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa.

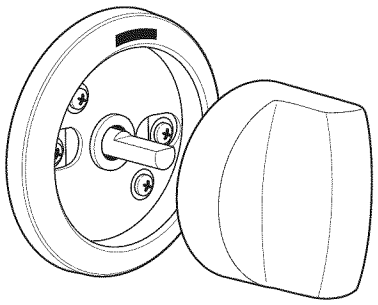
No utilice abrasivos de ninguna clase sobre el panel de control y las perillas.

Para una limpieza más sencilla, las perillas de control pueden quitarse. Para quitar una perilla, tire de la misma directamente del panel de control. Lave las perillas en agua caliente jabonosa, pero no las deje sumergidas.

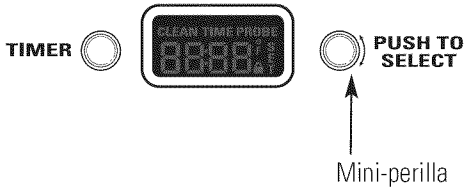
Un equipo opcional de perillas de control negras se encuentra disponible para la compra a un costo adicional. Solicite el equipo de perillas para su modelo.

Modelos	Números de solicitud
ZDP304NPSS, ZDP304LPSS	WB03K10268
ZDP366NPSS, ZDP366LPSS	WB03K10269
ZDP364NRPSS, ZD364LRPSS	WB03K10270
ZDP364NDPSS, ZDP364LDPSS	WB03K10271
ZDP484NGPSS, ZDP484LGPSS	WB03K10272
ZDP486NRPSS, ZDP486LRPSS	WB03K10273
ZDP486NDPSS, ZDP486LDPSS	WB03K10274

Para hacer un pedido, llame a Centro Nacional de Repuestos de GE al 1.800.626.2002.



NOTA: La mini-perilla no puede quitarse.



NOTA: Para rangos de 30", ZDP304NPSS y ZDP304LPSS, coloque la perilla con la configuración X-HI sobre el lado frontal derecho.

Elementos calentadores del horno

No trate de limpiar los elementos de asado. Las suciedades se quemarán cuando se caliente el elemento.

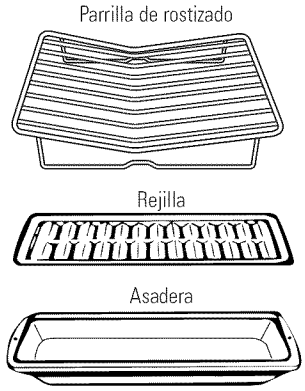
Los elementos de horneado y convección no pueden verse.

Asadera, rejilla y parrilla de rostizado

La asadera, rejilla y parrilla de rostizado son todas aptas para lavaplatos. Sin embargo, los elementos pegados durante el horneado pueden necesitar limpieza a mano con un limpiador de horno comercial o un detergente abrasivo.

No guarde una asadera o rejillas sucias dentro del horno. Siempre elimine los restos de grasa.

⚠PRECAUCIÓN: No limpie la asadera, la rejilla o la parrilla de rostizado en el horno auto-limpiante.

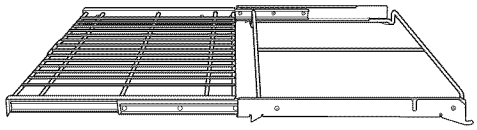


Bandejas del horno

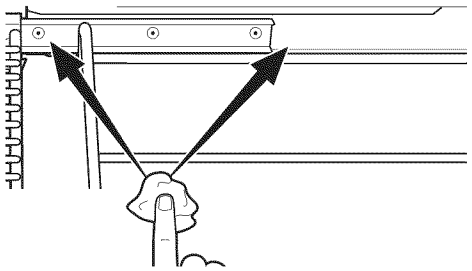
Las bandejas pueden permanecer en el horno durante el ciclo de auto-limpieza sin sufrir daños.

Periódicamente, después de varios ciclos de auto-limpieza, las bandejas del horno pueden necesitar el uso del lubricante de grafito enviado con su cocina. Para solicitar lubricante de grafito adicional, llame a nuestro centro nacional de repuestos al **800.626.2002** con la referencia **WB02T10303**.

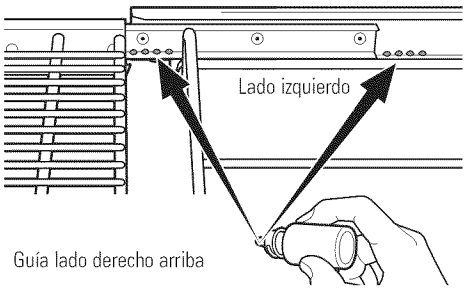
1. Quite la bandeja del horno. Ver la sección *Bandejas del horno de extensión total.*
2. Extienda por completo la bandeja sobre una mesa o mostrador de encimera. Puede colocarse papel de diario debajo de la bandeja para una limpieza sencilla.



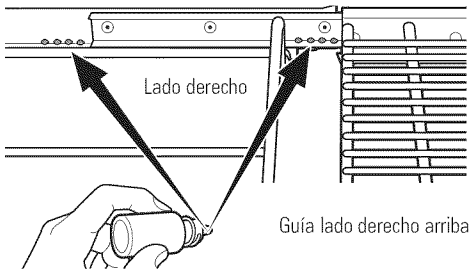
3. Si hay residuos en las guías de deslizamiento, límpielas con una toalla de papel. ***NOTA:*** *Todo el lubricante de grafito que se haya eliminado durante la limpieza debe volver a colocarse.*



4. Agite el lubricante de grafito antes de abrirlo. Comenzando con el mecanismo de deslizamiento izquierdo de la guía, coloque cuatro (4) gotas de lubricante sobre las dos (2) guías traseras cercanas a los cojinetes de apoyo.



5. Repita en el mecanismo del lado derecho de la guía.



6. Abra y cierre la guía varias veces para distribuir el lubricante.
7. Reemplace la tapa del lubricante y agítela nuevamente. Dé vuelta la bandeja y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre la bandeja, gire la bandeja dejando el lado derecho hacia arriba y colóquela en el horno. Ver la sección *Bandejas del horno de extensión total.*
9. Repita los pasos anteriores para cada bandeja.

NOTA: No utilice un pulverizador de cocción u otros pulverizadores lubricantes sobre los deslizadores.

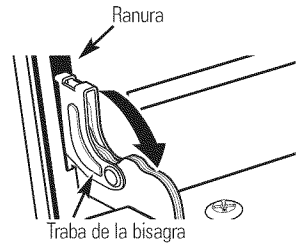
Puerta del horno desmontable

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.

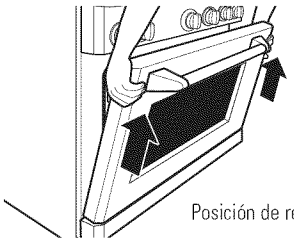
No levante la puerta de la manija.

Para quitar la puerta:

1. Abra la puerta por completo.
2. Presione las trabas de la bisagra hacia abajo en dirección del armazón de la puerta hasta destrabarlas. Puede necesitarse una herramienta, como un destornillador plano.
3. Tome con firmeza ambos lados de la puerta ***de la parte superior.***
4. Cierre la puerta hasta su posición de remoción (aproximadamente 15 grados desde la posición cerrada) y levántela hacia arriba y afuera hasta que el brazo de la bisagra quede liberado de la ranura.

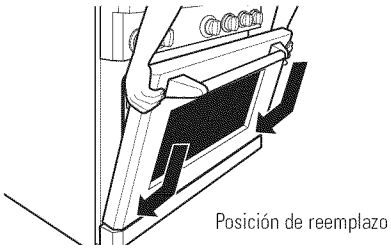


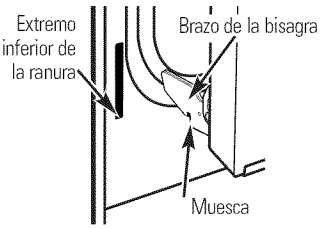
Tire las trabas de la bisagra hacia abajo para destrabar

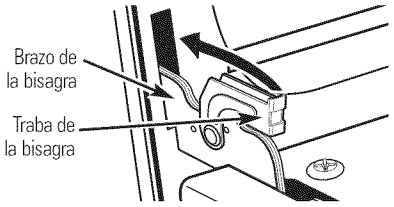

Posición de remoción

Para reemplazar la puerta:

1. Tome con firmeza ambos lados de la puerta ***de la parte superior.***
2. Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.
3. Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.
4. Presione las trabas de la bisagra hacia arriba contra el armazón frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de trabado.
5. Cierre la puerta del horno.


Posición de reemplazo





Presione las trabas de la bisagra hacia arriba para trabar

Sonda

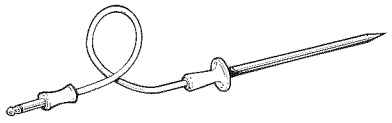
Permita que la sonda de temperatura se enfríe antes de limpiarla.

La sonda debe limpiarse a mano con agua y jabón.

No sumerja la sonda de temperatura en agua.

No almacene la sonda de temperatura en el horno.

No limpie la sonda de temperatura en el horno auto-limpiante.



Luces del horno

⚠ PRECAUCIÓN: Antes de reemplazar un foco, desconecte la energía eléctrica del horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.

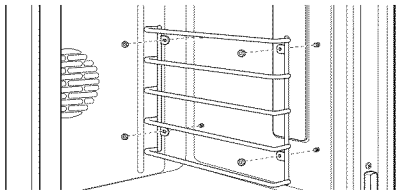
Los hornos están equipados con columnas de luces halógenas ubicadas en la paredes laterales del horno. Las luces se encienden cuando se abre la puerta o cuando el horno se encuentra en un ciclo de cocción.

Cada ensambladura de luz está compuesta por una tapa de luz desmontable con dos ganchos de trabado y un compartimento de luz con tres focos halógenos.

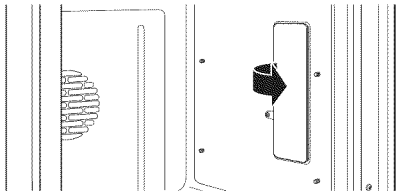
Verifique que la tapa de la lámpara y el foco se hayan enfriado por completo. Para mayor seguridad, no toque el foco con las manos desnudas o con un trapo húmedo.

Para quitar:

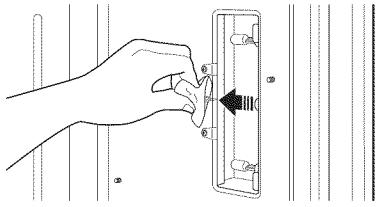
1. Quite las bandejas del horno. Ver la sección *Bandejas del horno de extensión total.*
2. Utilizando una llave de tuercas de 7/16", quite las cuatro tuercas que sostienen los soportes de la bandeja a la pared del horno.



3. Quite la tapa de luz de vidrio tirando su extremo trasero hacia afuera y acercándolo hacia usted. No quite ningún tornillo.

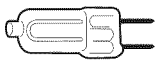


4. Utilizando guantes o un trapo seco, retire el foco de luz quemado tirando en línea recta hacia fuera.



Para reemplazar:

Utilice un foco halógeno nuevo de 120 voltios, con clavijas G8, que no supere los 25 vatios.

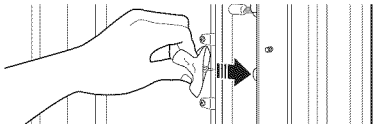


Pueden adquirirse focos de repuesto llamando al ***800.626.2002****. Solicite el número de pieza* ***WB25T10064****.*

NOTA: El uso de focos de un vataje mayor puede dañar su horno.

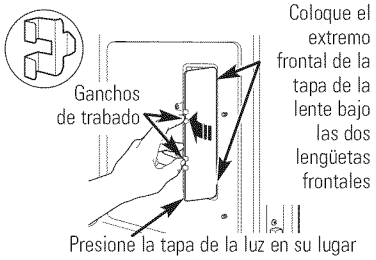
Retire el foco de su envoltorio utilizando guantes o un trapo seco. **No toque el foco con las manos desnudas**. El aceite de las manos desnudas puede provocar puntos calientes en la superficie de vidrio y causar una falla prematura del foco. Si toca el vidrio, límpielo con alcohol antes de la instalación.

1. Empuje por completo el foco en línea recta dentro del receptáculo.



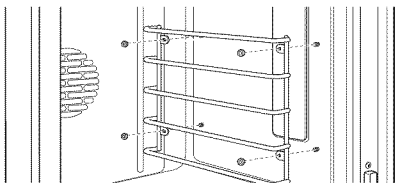
2. Reemplace la tapa de la luz, colocando el extremo frontal bajo las dos lengüetas frontales del compartimento de luz. Coloque el extremo trasero en su lugar, verificando que esté bien firme.

   NOTA: Si los ganchos de trabado se cayeron de la tapa de la lente de vidrio, sosténgalos sobre la tapa, en la posición correcta, mientras reemplaza la tapa del compartimento de la luz.


Coloque el extremo frontal de la tapa de la lente bajo las dos lengüetas frontales
Ganchos de trabado
Presione la tapa de la luz en su lugar

   La tapa de la luz debe estar en su lugar cuando utilice el horno.

3. Reinstale el soporte de la bandeja. Asegúrese de orientar el soporte de modo que las lengüetas superiores para las tuercas se encuentren lo más cerca posible de la parte superior del horno. Asegure suavemente con las cuatro tuercas



   quitadas con anterioridad, pero no ajuste de más porque el esmalte puede saltarse.
4. Reemplace las bandejas. Ver la sección *Bandejas del horno de extensión total.*
5. Reconecte la energía eléctrica al horno.

Para limpiar la puerta

El armazón y la puerta del horno, fuera de las juntas del horno, deben limpiarse a mano. Las superficies esmaltadas deben limpiarse con agua caliente jabonosa. Ver la sección *Superficies de acero inoxidable* para todas las áreas de acero inoxidable.

No frote o limpie la junta de la puerta, dado que el material de fibra de vidrio de la junta tiene un resistencia muy baja a la abrasión. Una junta del horno intacta y bien ajustada resulta esencial para una operación con buen rendimiento de la energía y buenos resultados de horneado. Si la junta se desgasta, rompe o daña o cambia de lugar, un técnico calificado debe cambiarla de inmediato.

Superficies de acero inoxidable

No utilice almohadillas de acero ya que rayan la superficie en forma permanente.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, utilice agua tibia jabonosa o un limpiador de acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en dirección de la veta. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

La cocina incluye una botella de limpiador de acero inoxidable.

Para consultar sobre la compra de limpiadores de acero inoxidable, llame en forma gratuita al 800.626.2002 o visite monogram.com.

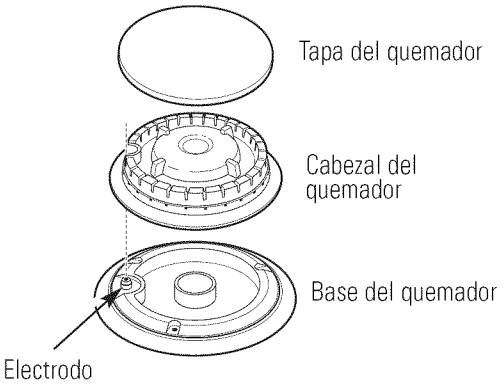
Quemadores apilados de llama dual

El quemador consta de tres partes: La base del quemador, el cabezal del quemador y la tapa del quemador. El cabezal y la tapa del quemador pueden quitarse a fin de facilitar la limpieza.

⚠PRECAUCIÓN: NO UTILICE EL QUEMADOR SIN TODAS LAS PIEZAS EN SU LUGAR.

Los quemadores de superficie debe limpiarse regularmente, en especial después de sufrir derrames, lo que podría obstruir las ranuras y orificios de los cabezales de los quemadores.

El electrodo se encuentra en la parte trasera de cada quemador. No intente desarmar o limpiar un quemador mientras otro se encuentre encendido. Puede provocarse una descarga eléctrica.



Para quitar las piezas del quemador:

1. Gire todos los controles a **OFF** (apagado) antes de quitar piezas de los quemadores.
2. Cuando se enfríen, usted puede levantar las rejillas, las tapas y los cabezales del quemador para efectuar una limpieza más sencilla. **No quite las bases de los quemadores.**

NOTA: El modelo ZDP304 cuenta con 2 tamaños diferentes de quemadores. Asegúrese de reemplazar los quemadores en la misma ubicación.

Limpieza

Quite todas las piezas del quemador sólo cuando estén frías. Lávelas en agua caliente jabonosa. Puede utilizarse una almohadilla plástica para quitar las partículas de comida quemada y pegada.

Para remover alimentos quemados y pegados, deje en remojo los cabezales de los quemadores en una solución de detergente líquido suave y agua caliente durante 20-30 minutos. Para manchas más rebeldes, utilice una almohadilla plástica o un cepillo de dientes.

Si el derrame ingresa a la ensambladura del cabezal del quemador, lávela bajo agua corriente y agítela para remover el exceso de agua.

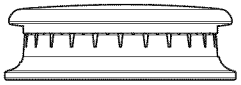
Después de la limpieza

Después de reemplazar las piezas del quemador, agítelas para quitar el exceso de agua y luego séquelas bien.

Para reemplazar las piezas del quemador:

Asegúrese de que las piezas de los quemadores se coloquen en los lugares correctos.

1. Reemplace el cabezal del quemador sobre la base del quemador, verificando que el orificio del cabezal se encuentre bien alineado con el electrodo de la base. Un espacio pequeño entre la base y el cabezal resulta normal.
2. Coloque la tapa del quemador sobre el cabezal del quemador. Verifique que la tapa del quemador esté bien colocada sobre el cabezal del quemador.


Tapa del quemador bien colocada

Tapa del quemador mal colocada

Encendedor por chispa y electrodos

El electrodo del sistema de encendido electrónico se encuentra ubicado en la parte trasera de la base del quemador. Cuando limpie la estufa, tenga cuidado de no enganchar el encendedor con el paño de limpieza. El encendedor podría dañarse.

Tenga cuidado de no empujar la perilla de control hacia adentro mientras realiza la limpieza. Podría provocar el accionamiento del encendedor por chispa.

Asegúrese de que los encendedores de cerámica blancos ubicados sobre la estufa estén secos y limpios. Limpie la porción de metal del electrodo con un paño suave o una lija.

No trate que quitar el electrodo de la estufa.

Rejillas del quemador

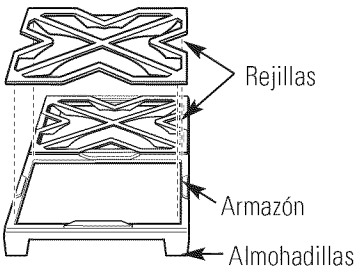
Las rejillas del quemador de hierro fundido esmaltado deben limpiarse regularmente.

Las rejillas pueden limpiarse dentro del horno durante el ciclo de auto-limpieza, o en el lavaplatos. Los armazones deben limpiarse a mano o en el lavaplatos.

Lávelos en agua caliente jabonosa, enjuague y seque bien.

A pesar de ser resistentes, las rejillas gradualmente irán perdiendo el brillo, aunque les brinde el mayor cuidado. Esto se debe a su exposición continua a altas temperaturas.

No haga funcionar el quemador durante un período prolongado sin recipientes de cocción sobre la rejilla.El acabado de la rejilla puede saltarse sin un recipiente que absorba el calor.



Para estabilidad, los armazones cuentan con almohadillas de goma en cada esquina. Durante la limpieza y el uso, tenga cuidado de no dañar o enganchar las almohadillas de goma.

Canaletas para grasa

(en algunos modelos)

La grasa proveniente de la plancha y de la parrilla drenará dentro de las canaletas para grasa de hierro fundido esmaltado en la parte frontal de la cocina. Una vez que las canaletas se hayan enfriado, pueden quitarse para efectuar una limpieza más cómoda.

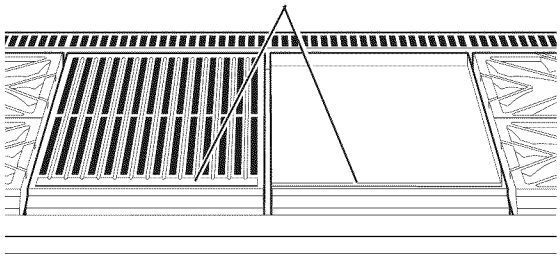
Para quitar la canaleta para grasa fría de la plancha, deslícela hacia el frente y levántela.

Para quitar la canaleta para grasa fría de la plancha, levante el armazón de la parrilla y levante la canaleta.

No permita la acumulación de grasa en las canaletas porque pueden generar un peligro de incendio. Limpie las canaletas para grasa tan pronto como se enfríen. Las canaletas para grasa pueden limpiarse a mano con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos. Limpie cualquier derrame del tazón de la canaleta con un paño suave.

Para lograr estabilidad, las canaletas cuentan con almohadillas de goma en la parte frontal. Tenga cuidado de no dañar las almohadillas cuando las quite para la limpieza.

Canaletas para grasa



Plancha

(en algunos modelos)

Quite bien la grasa y las partículas de comida de la plancha utilizando una espátula de metal de lados rectos, mientras todavía esté caliente.

Limpie la plancha con un paño seco, resistente y grueso para eliminar los residuos restantes y partículas de alimentos. Si la plancha se limpia con otro elemento que no sea un paño seco, resistente y grueso, ésta tendrá que volver a curarse.

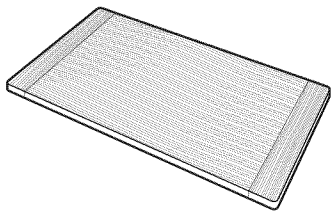
Nunca llene la plancha caliente con agua fría. Esto podría quebrar o torcer la plancha.

Tabla para cortar

(en algunos modelos)

Limpie la tabla para cortar de bambú con agua tibia y jabón suave. De vez en cuando límpiela con aceite mineral.

No lave la tabla para cortar en el lavaplatos.



Rejilla, armazón y deflector de la parrilla

(en algunos modelos)

La parrilla IR debe limpiarse inmediatamente después de cada uso.

1. Cómo limpiar la rejilla de la parrilla:
Gire el quemador a OFF (apagado). Utilice una agarradera para quitar la rejilla de la parrilla caliente. Coloque la rejilla de la parrilla en un tazón o fregadero y friegue con un cepillo de cerdas de bronce. Enjuague con frecuencia.

La rejilla de la parrilla también puede limpiarse en el horno durante el ciclo de auto-limpieza, o puede lavarse en el lavaplatos.

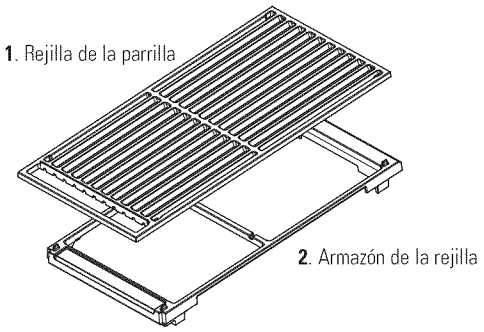
2. Cómo limpiar el armazón de la rejilla de la parrilla:
El armazón de la rejilla de la parrilla puede lavarse a mano o en el lavaplatos. No limpie el armazón de la rejilla de la parrilla en el horno auto-limpiante. El armazón de la rejilla de la parrilla cuenta con almohadillas de goma en cada esquina inferior. Tenga cuidado de no dañar las almohadillas durante el proceso de limpieza.

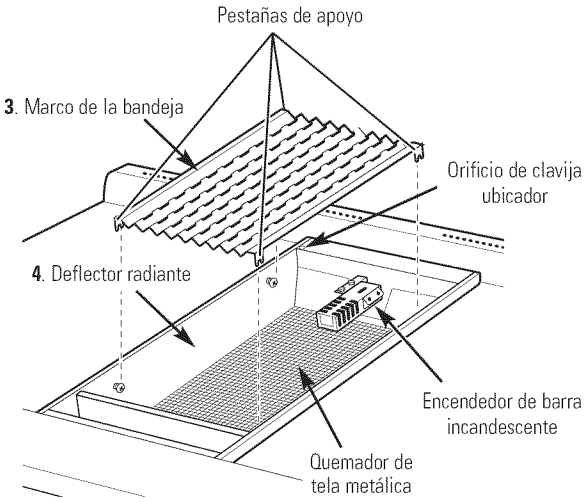
3. Cómo limpiar el deflector radiante:
Quite el deflector de la bandeja. Limpie el deflector con agua caliente jabonosa o en el lavaplatos.

4. Cómo limpiar el marco de la bandeja y la tela metálica:
El marco de la bandeja y la tela metálica no pueden quitarse. Límpielos en su lugar. Utilice un paño suave húmedo para limpiar el marco de la bandeja. Con cuidado barra las partículas de alimentos con un cepillo hacia la canaleta para grasa o utilice una aspiradora para los residuos excedentes.

IMPORTANTE: Mantenga secos el quemador de la parrilla y el encendedor de cerámica. No pulverice agua o limpiador directamente sobre la tela metálica o el encendedor. Evite el contacto con el encendedor, ya que es frágil y puede saltarse o romperse.

Cómo reensamblar la parrilla:
Invierta los pasos para reensamblar la parrilla. Las pestañas de apoyo del deflector radiante deben enganchar las clavijas ubicadas sobre el lado del marco de la bandeja. Reemplace el armazón de la rejilla. Asegúrese de enganchar la clavija de ubicación inferior con el orificio de la clavija ubicado en el lado izquierdo trasero de la bandeja. Reemplace el armazón de la parrilla con el extremo de la manija hacia el frente de la cocina.

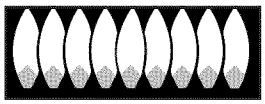
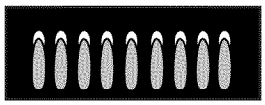
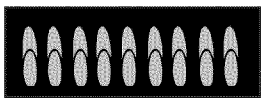




Consulte primero los consejos para la identificación y solución de problemas de las páginas siguientes y quizás no tenga que llamar al servicio técnico.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
EL HORNO NO FUNCIONA	• El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. • Los controles del horno no están bien configurados. • Los controles del horno están configurados para limpieza. Si fuera necesario, deje enfriar el horno; luego abra la puerta. • Verifique que el selector de modo del horno esté configurado en BAKE (hornear) y que la perilla de temperatura esté configurada en una temperatura.
LAS LUCES DEL HORNO NO FUNCIONAN	• El foco de luz no funciona. Cambie el foco. • El horno se encuentra en el modo de auto-limpieza o la característica Sabbat se halla configurada. Las luces del horno no se encienden durante la auto-limpieza o si la característica Sabbat se encuentra configurada. • El horno está configurado en el modo Proof (leudado). Las luces se encienden y apagan según sea necesario para mantener la temperatura de leudado.
LOS ALIMENTOS NO SE HORNEAN O ROSTIZAN DE MANERA ADECUADA	• Los controles del horno no están bien configurados. Ver la sección *Horneado o Rostizado*. • El horno no se precalentó el tiempo suficiente; espere a que el horno dé la señal de precalentamiento. • Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. Ver los Consejos de horneado. • Las bandejas no están en la posición correcta. Ver la sección *Horneado o Rostizado*. • Utilice papel de aluminio para retardar el dorado durante el rostizado. • El termostato del horno debe ajustarse. Ver la sección *Ajuste del termostato del horno*.
LOS ALIMENTOS NO SE ASAN DE MANERA ADECUADA	• Este modelo está diseñado sólo para asado con la puerta cerrada. Cierre la puerta. Siempre ase con la puerta cerrada. • Los controles del horno están configurados en BROIL (asar). Ver la sección *Asado*. • La sonda está enchufada dentro de la salida del horno. Quite la sonda del horno. • Se está usando una posición de bandeja inadecuada. • Los recipientes no son adecuados para asar. Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su cocina. • El papel metálico usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados.
EL HORNO NO REALIZA LA AUTO-LIMPIEZA	• La temperatura del horno está muy elevada para configurar la función de auto-limpieza. Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo y reconfigure los controles. • Los controles no están bien configurados. Ver la sección *Horno auto-limpiante*.
RUIDOS DE CRUJIDOS O CHASQUIDOS DURANTE LA LIMPIEZA	• Esto es normal. Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.
HUMO EXCESIVO DURANTE LA LIMPIEZA	• El horno está muy sucio. Gire el selector de modo del horno y las perillas de temperatura a OFF (apagado). Abra las ventanas para que salga el humo. Espere hasta que se apague la luz indicadora de bloqueo de la puerta. Limpie el exceso de suciedad y reconfigure el ciclo de limpieza.
EL HORNO NO QUEDA LIMPIO DESPUÉS DE UN CICLO DE LIMPIEZA	• El horno estaba muy sucio. Limpie los derrames más rebeldes antes de iniciar el ciclo de limpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar un nuevo ciclo de auto-limpieza. • El horno se encuentra conectado a un suministro eléctrico de 208V. Configure el tiempo de limpieza a 5 horas. • Los controles del horno no están bien configurados. Ver la sección *Horno auto-limpiante*.
RESULTA DIFÍCIL DESLIZAR LAS BANDEJAS DEL HORNO	• Las bandejas se limpiaron en el ciclo de auto-limpieza y ahora necesitan lubricación periódica. No rocíe con pulverizador para cocinar u otros lubricantes en spray. Ver *Bandejas del horno de extensión total* en la sección *Cuidado y Limpieza*.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
EL TEMPORIZADOR NO FUNCIONA	• El temporizador no puede utilizarse mientras el horno está efectuando la auto-limpieza.
LA TEMPERATURA DEL HORNO ES MUY ELEVADA O MUY BAJA	• El termostato del horno debe ajustarse. Ver la sección *Ajuste del termostato del horno.*
LA PUERTA DEL HORNO NO SE ABRE DESPUÉS DE UN CICLO DE LIMPIEZA	• El horno está muy caliente. Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
EN LA PANTALLA APARECE "CLOSE door" (cerrar puerta)	• Se ha seleccionado el ciclo de auto-limpieza pero la puerta no está cerrada. Cierre la puerta del horno. El símbolo 🔒 aparecerá en la pantalla.
APARECE 🔒 ACTIVADO CUANDO USTED DESEA COCINAR	• La puerta del horno está bloqueada porque la temperatura dentro del horno no ha descendido por debajo de la temperatura de bloqueo. Gire el selector de modo del horno y las perillas de temperatura a OFF (apagado). Deje enfriar el horno.
F- Y UN NÚMERO DESTELLAN EN LA PANTALLA	• El horno tiene un código de error de función. Gire el selector de modo del horno y las perillas de temperatura a OFF (apagado). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a encender el horno. • Desconecte la energía hacia el horno por 30 segundos y luego vuelva a conectar la energía. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico.
LA PANTALLA QUEDA EN BLANCO	• La pantalla queda en blanco cuando el horno o el temporizador no se encuentran en uso. • Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuito.
LA PANTALLA NO MUESTRA *"SF"*	• Los botones **TIMER** (temporizador) y **MINI-KNOB** (mini-perilla) deben presionarse al mismo tiempo y sostenerse durante 4 segundos.
APARECE "PROBE" (SONDA) EN LA PANTALLA	• Esto le recuerda de ingresar una temperatura de sonda después de enchufarla. Ingrese una temperatura de sonda.
APARECE ⌐ EN LA PANTALLA	• Se ha seleccionado el modo Sabbat.
CORTE DE ENERGÍA	• Si el horno se encontraba en uso durante un corte de energía o subida de tensión, el horno debe reconfigurarse. Gire la perilla de temperatura y el selector de modo del horno a OFF (apagado). Reconfigure los controles para comenzar de nuevo.
SALE VAPOR DE LA VENTILACIÓN	• Cuando se utiliza el modo por convección, es normal ver vapor saliendo de la ventilación del horno. A medida que el número de bandejas o la cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará.
SALE OLOR A QUEMADO O A ACEITE DESDE LA VENTILACIÓN	• Esto es normal en un horno nuevo y desaparece con el tiempo.
OLOR PENETRANTE	• Esto es temporal. Las primeras veces que se utiliza el horno es normal sentir un olor proveniente del aislante que recubre la parte interna del horno.
SE OYE UN VENTILADOR	• Un ventilador de enfriamiento o un ventilador por convección (según la función que se esté utilizando) puede encenderse. Esto es normal. Se encenderá un ventilador de refrigeración para enfriar las piezas internas. Puede funcionar aún después de que el horno se haya apagado. El ventilador por convección puede encenderse y apagarse hasta que termine la función o se abra la puerta.

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE
LOS QUEMADORES NO SE ENCIENDEN O CHISPEAN EN FORMA ALEATORIA	• El enchufe eléctrico no se encuentra enchufado a un tomacorriente cargado. • El gas no está encendido. • Las piezas de los quemadores no se volvieron a colocar correctamente. • Los orificios de los anillos de fuego lento o las ranuras de los anillos del quemador se encuentran obstruidos. • Orificio obstruido o quemadores o electrodos húmedos.
LAS LLAMAS DE LOS QUEMADORES SON AMARILLAS O TIENEN PUNTAS AMARILLAS	• Las piezas de los quemadores no se volvieron a colocar correctamente.    **A. Llamas amarillas:** *Llame al servicio técnico.* **B. Puntas amarillas en los conos externos:** *Normal para gas PL.* **C. Llamas de azul claro:** *Normal para gas natural.* • Si las llamas del quemador se parecen a **(A)**, llame al servicio técnico. Las llamas normales de los quemadores deben ser como **(B)** o **(C)**, dependiendo del tipo de gas.
LAS LLAMAS DE LOS QUEMADORES SON MUY GRANDES O AMARILLAS	• La cocina puede estar conectada a un tipo de combustible incorrecto. Comuníquese con la persona que instaló su cocina o que realizó la conversión.
LA PERILLA DE CONTROL DEL QUEMADOR NO GIRA	• Cuando la perilla se encuentra en la posición OFF, debe presionarse hacia adentro antes de que pueda girarse, y sólo puede girarse en **sentido contrario a las agujas del reloj**. Cuando la perilla se encuentra en cualquier otra posición, ésta puede girarse en cualquier dirección sin presionarse hacia adentro.

Con la compra de su nuevo artefacto Monogram, tenga la tranquilidad de que si alguna vez necesita información o asistencia de GE, estaremos listos para hacerlo. ¡Todo lo que tiene que hacer es llamar en forma gratuita!

GE Answer Center®

800.626.2000

Cuando tenga una consulta sobre cualquier artefacto importante Monogram, el servicio de información GE Answer Center® estará listo para ayudarlo. Su llamada—y su pregunta—serán respondidas rápida y cortésmente. Llame al GE Answer Center® de lunes a viernes, de 8 a.m. a 10 p.m. EST, y los sábados, 8 a.m. a 7 p.m. EST.

O

Visite nuestro sitio web: **monogram.com**

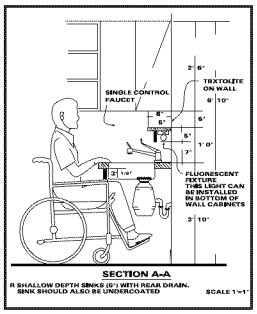
Servicio preferido Monogram

800.444.1845

Un profesional de servicio técnico de GE le brindará un servicio de reparación experto, programado en un momento que resulte conveniente para usted. Para programar un servicio, llame de lunes a viernes de 7 a.m. a 10 p.m. EST, o los sábados y domingos de 8 a.m. a 6 p.m. EST. Muchas locaciones operadas por la compañía de servicio técnico de GE le ofrecen un servicio en el día o al día siguiente, a cuando sea conveniente para usted. Nuestros técnicos capacitados en la fábrica conocen el artefacto por completo, así que la mayor parte de las reparaciones puede efectuarse en sólo una visita.

Para clientes con necesidades especiales...

800.626.2000


SINGLE CONTROL FAUCET
TRXTOLETE ON WALL
FLUORESCENT FIXTURE THIS LIGHT CAN BE INSTALLED IN BOTTOM OF WALL CABINETS
SECTION A-A
SCALE 1"=1'

GE le ofrece, en forma gratuita, un folleto para ayudar a planificar una cocina libre de barreras para personas con movilidad limitada.

Los consumidores con problemas auditivos o de habla que tienen acceso a un TDD (teléfono para sordomudos) o un teletipo convencional pueden llamar al 800.TDD.GEAC (800.833.4322) para solicitar información o servicio técnico.

Contratos de servicio técnico

800.626.2224

Usted puede estar tranquilo de que el Servicio Técnico de GE estará allí para ayudarlo cuando finalice su garantía. Adquiera un contrato GE mientras su garantía sigue vigente y recibirá un descuento sustancial. Con un contrato de varios años, usted se asegura servicio técnico futuro con los precios de hoy.

Piezas y accesorios

800.626.2002

Las personas calificadas para arreglar sus propios artefactos pueden recibir las piezas o accesorios directamente en sus hogares. El sistema de piezas de GE ofrece acceso a más de 47.000 repuestos...y todas las Piezas de Repuesto Genuinas de GE tienen garantía total. Se aceptan tarjetas VISA, MasterCard y Discover.

Las instrucciones de mantenimiento del usuario incluidas en este manual cubren los procedimientos a realizar por cualquier usuario. Cualquier otra clase de arreglos deben ser efectuados por personal de servicio técnico calificado. Debe tenerse mucho cuidado, porque los arreglos inadecuados pueden provocar un funcionamiento poco seguro.

GARANTÍA DE SU COCINA MONOGRAM

Abroche el comprobante de venta o cheque compensado aquí. Se necesita una prueba de la fecha de compra original para obtener servicio técnico cubierto por la garantía. Tenga el número de serie y de modelo a mano cuando llame para solicitar un servicio técnico.

ELEMENTOS CUBIERTOS

GARANTÍA LIMITADA DE DOS AÑOS

Durante dos años a partir de la fecha original de compra, otorgaremos, en forma gratuita, piezas y servicio técnico en su hogar para reparar o reemplazar **cualquier parte de su cocina** que falle debido a defectos en la fabricación.

GARANTÍA LIMITADA DE CINCO AÑOS

Durante cinco años a partir de la fecha original de compra, otorgaremos, en forma gratuita, **quemadores de superficie a gas** de repuesto si fallan a partir de un uso doméstico normal. (La parrilla, plancha y quemadores del horno no están incluidos). Usted deberá pagar las visitas a su domicilio y todos costos de mano de obra.

GARANTÍA DE POR VIDA LIMITADA

Durante la vida útil de las bandejas del horno de esmalte de porcelana gris, otorgaremos, en forma gratuita, **bandejas** de repuesto si fallan bajo un uso doméstico normal. Usted deberá pagar las visitas a su domicilio y todos costos de mano de obra.

Esta garantía se extiende al comprador original y cualquier dueño posterior para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los 48 estados continentales, Hawaii y Washington, D.C.

En Alaska la garantía es la misma salvo que es LIMITADA porque usted debe pagar el envío del producto a la tienda de servicio técnico o los gastos de viaje del técnico hasta su hogar.

Todo el servicio de garantía debe suministrarse por parte de nuestros Centros de Servicio de Fábrica o por técnicos autorizados de Customer Care® durante un horario normal de trabajo.

Si su electrodoméstico requiere servicio técnico, durante el período de garantía o después del mismo, en los EE.UU. llame al 800.444.1845. En Canadá: 800.561.3344

ELEMENTOS NO CUBIERTOS

- **Visitas a su hogar para enseñarle a usar el producto.**
- **Decoloración de la placa de la plancha o de las bandejas del horno.**
- **Saltado de las rejillas de esmalte de porcelana o de las bandejas del horno.**
- **Reemplazo de fusibles domésticos o la reconfiguración de los interruptores de circuito.**
- **Daños incidentales o resultantes provocados por posibles defectos de este aparato.**
- **Daños provocados después de la entrega.**
- **Daños al producto provocados por accidentes, incendios, inundaciones o fuerza mayor.**
- **Fallas del producto si se utiliza para un objetivo diferente del previsto o si se usa en forma comercial.**
- **Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.**

  Si tiene un problema con la instalación, comuníquese con su vendedor o instalador. Usted es responsable de suministrar adecuadas instalaciones eléctricas, de gas, de salida y otras conexiones como se describe en las Instrucciones de Instalación incluidas con el producto.
- **Producto no accesible para prestar el servicio técnico solicitado.**

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS—Su único y exclusivo recurso es la reparación del producto como se establece en la presente Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías de comerciabilidad y aptitud para un objetivo particular, se encuentran limitadas a un año o el período más corto permitido por la ley.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado.

Para conocer sus derechos legales en su estado, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

Garante: General Electric Company, Louisville, KY 40225

Printed in Mexico